

Voorgerechten

Dun gesneden Spaanse gerookte ham met salade, gedroogde tomaatjes en basalmico-dressing	€ 9,50
Gegrilde pompoen met gesmolten geitenkaas en honing	€ 9,50
Zalmtartaar met komkommersalade, rode ui en kappertjes	€ 12,50
Gebakken scampi (zes stuks) met look, room en champignons geserveerd met pasta	€ 14,50

Salades

Groene salade met geitenkaas, olijven en pesto	€ 11,50
Salade met stukjes kip en geroosterde noten met basalmico-dressing	€ 11,50
Salade met gerookte zalm, rode ui, kappertjes en citroendressing	€ 13,50

Soepen

Gebonden tomatensoep (vegetarisch)	€ 5,50
Zeeuwse uiensoep (rundvlees) met kaascrouton	€ 7,50
Goed gevulde vissoep met rouille	€ 9,50

Alle voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en roomboter.

Hoofdgerechten

Wraps met groenten en miso geserveerd met pikante saus	€ 16,50
Krokant gebakken zalmfilet met sesam en zeewierboter	€ 19,50
Op de huid gebakken filets van zeebaars met dragonolie	€ 19,50
Ierse steak met kruidenboter	€ 18,50
Lamsfilet in krokant jasje met honing-tijmsaus	€ 21,50

Deze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappel en groenten-garnituur van het seizoen.

Nagerechten

Warme flensjes met sinaasappelsaus, roomijs en Grand Marnier	€ 9,50
Warm appelgebak met roomijs en slagroom	€ 6,50
Coupe roomijs met advocaat, chocoladesaus en slagroom	€ 7,50
Zeeuwse yoghurt met duindoornsorbet en bramensaus	€ 7,50
IJskoffie	€ 6,50

Kindermenu

Frites met appelmoes en mayonaise met een keuze uit: frikadel, kroket of kipnuggets
Roomijsje met slagroom
€ 8,50