

# Menu

## Bites

---

Paleta ham Bellota <i>Pa amb oli</i>	26
Fish fingers <i>Limoen - gribiche</i>	17
Platte Zeeuwse oesters 5/0 <i>3 stuks</i>	16
Kroketjes Bacalao <i>Aioli</i>	16
Haloumi <i>kikkererwt- rode biet</i>	14

## Hoofdgerechten

---

Rogvleugel <i>Knolgroentjes - kappertjes</i>	34
Wilde zeebaars <i>asperges-lamsoor</i>	44
Duif Anjou <i>asperges-erwtjes</i>	46
Lamskroon Limousin <i>lengegroentjes-rozemarijn</i>	42
Tortellini <i>Pastinaak - truffel</i>	32

## Klassiekers

---

### Voorgerechten

Asperges Mousseline/ Flamande	24
Platte Zeeuwse oesters 5/0 6 stuks	32
Carpaccio Holstein Harry's Bar	24
Kroketjes grijze garnaal	26
Noordzee vissoep	20

### Hoofdgerechten

Ribeye Angus Beef *	42
Filet pur Holstein *	44
Steak tartaar	27
Vol-au-vent	28
Vol-au-vent met zwezerik	34
Paling in 't groen	38
Kabeljauw Asperges	36
*Sauzen: béarnaise – bordelaise – groene peper – zwarte peper – choron – roquefort – kruidenboter	

## Voorgerechten

---

Ganzenlever terrine <i>Kweepeer- Brioche</i>	32
Gerookte zalm, <i>salade asperge-spekjes</i>	26
Jacobsvrucht Dieppe <i>peterseliewortel-beukenootzwam</i>	34
Kalfszwezerik <i>groentensalade-morieljes</i>	32
St. Maure geitenk <sup>ä</sup> as <i>Gepekeld groenten- Ahorn</i>	24

## Nagerechten

---

Dame blanche minute <i>Bourbon vanille</i>	13
Crème brûlée <i>Tahiti vanille</i>	10
Coupe colonel <i>Kalamansi - Grey Goose</i>	14
Café Glacé	12
Sabayon <i>Grand Marnier - vanilleroomijs</i>	13
Kaasbordje Schockaert	15