



BORREL

ZEEUWSE CREUZES VAN DE OESTERIJ PER STUK	4,00
HALF DOZIJN	20,00
DOZIJN	40,00
GARNALEN KROKETTEN — 3 STUKS	12,00
BITTERBALLEN — 6 STUKS	8,00

MENU VAN DE CHEF

WISSELEND SPECIALITEITEN MENU MET ZORG SAMENGESTELD DOOR DE CHEF

3 GANGEN	39,00
4 GANGEN	49,00

VOORGERECHTEN

EENDENBORST	15,00
<i>Dungesneden eendenborst a l'orange met ingelegde bietjes, gestoofde knolraap en geschaafde eendenlever.</i>	
TARTAAR VAN POMODORI	15,00
<i>Tomaten tartaar met een crème van burrata, ingelegde cherry tomaten en schuim van tomaat. Geserveerd met basilicum en balsamico snippers.</i>	
HALVE KREEFT	22,50
<i>Geserveerd met een ravioli van koolrabi gevuld met een salade van kreeft en gerookte rib-eye. Saus van kokkels en gerookte paling. Geserveerd met kaviaar.</i>	
FOIE GRAS & COQUILLE	17,50
<i>Gebakken foie gras en coquille met bloemkool-miso crème, snijbonen en velouté van XO.</i>	

HOOFDGERECHTEN

GEROOSTERDE BOSPEEN	22,50
<i>Geroosterde bospeentjes met harissa, honing en karweizaad. Salade van radicchio en postelijn, geiten-hangop en groentjus.</i>	
ZEEDUIVEL	25,00
<i>Zeeduivel gegaard in karnemelk en gebakken op de bbq. Geserveerd met bloemkool gebakken met kappers en grove mosterd, bieten crème en gerookte Hollandaise.</i>	
PICANHA	29,50
<i>Dry-aged picanha steak geserveerd met romesco, zoete aardappel en salsa van paprika, rode ui en koriander.</i>	

LAMSNEK	27,50
<i>Gekonfijte lamsnek met een crème van knolselderij en citroenthijm. Geserveerd met walnoten, muntolie en geroosterde courgette en een beurre blanc van Granny Smith.</i>	
ZEETONG (500 GRAM)	42,50
<i>In de boter gebakken. Met frites en salade.</i>	

SIDES

GEMENGDE SALADE	5,00
FRITES UIT ZUYD	5,00
<i>Met truffelmayonaise</i>	2,50

DESSERTS

KERSEN	10,00
<i>Ingelegde kersen en gedroogde kersen met jenever en yoghurt. Geserveerd met een mousse van amandel en crumble van amandel en yoghurt.</i>	
AFTER EIGHT	10,00
<i>Pure chocomousse met een cremeux van munt lava-cakeje, munt-ijs en chocolade crumble.</i>	
ROMANOFF	10,00
<i>Schuim van aardbeien, vodka en yoghurt geserveerd met aardbeien in Grand Marnier en een parfait van Thaise basilicum en limoen.</i>	
KAASASSORTIMENT	15,00
<i>De lekkerste kazen van Bourgondisch Lifestyle.</i>	



MOUSSEREND

CAVA RESERVA

Miquel Pons, Penedes

 
7,50 35,00

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Premier cru, Yannick Vauthier

12,50 60,00

WITTE HUISWIJNEN

RESERVE ST. JACQUES 2020

Sauvignon blanc, Pays d'Oc

 
4,50 25,00

TRES CANTOS 2021

Verdejo – Viura, Rueda

5,00 28,00

MONTANSSY 2021

Chardonnay houtgelagerd, Pays d'Oc

5,50 32,50

RODE HUISWIJNEN

RAMON ROQUETA RESERVA 2017

Tempranillo, Catalunya

 
5,50 32,00

LE VERSANT 2019

Pinot Noir, Pays d'Oc

5,00 28,00

LIRAC LA FERMADE 2019

Grenache, Syrah, Mourvedre, Rhone.

6,50 38,00

ROSÉ

LE VERSANT 2021

Grenache Noir, Pays d'Oc

 
5,00 28,00

CHATEAU DEMONPERE 2021

Cinsault – Grenache, Provence

36,00

HAUT GLEON 2021

Grenache, Cabernet, Merlot, Pinot

36,00

COCKTAILS

DARK & STORMY

Goslings black rum – gingerbeer – limoen

12,50

MOSCOW MULE

Vodka – gingerbeer – limoen

12,50

PALOMA

Tequila – grapefruit – limoen

12,50

GIN & TONICS

BOBBY'S GIN

Sinaasappel – kruidnagel

10,00

THE STILLERY'S GIN

Peer – blauwe bessen

10,00

HENDRICKS GIN

Komkommer – zwarte peper

10,00

BIEREN OP FLES

HEINEKEN

3,50

IJWIT – BROUWERIJ 'T IJ, AMSTERDAM

Witbier (6,5%)

5,00

NATTE – BROUWERIJ 'T IJ, AMSTERDAM

Biologische Dubbel (6,5%)

5,00

ZATTE – BROUWERIJ 'T IJ, AMSTERDAM

Ongefilterde Tripel (8%)

5,00