Fingerfood

AMBACHTELIJKE BROODBOL 5
gezouten roomboter | rouille | olijfolie

IBERICO PATA NEGRA 16
crostini | gerookte amandelen

MINI FRUITS DE MER 19
verschillende schaal- en schelpdieren

LEFFE BITTERBALLEN 9
8 stuks, met grove mosterd

SCHELLACH KAASBITTERBALLEN 8
8 stuks, met mosterdmayonaise

HOLLANDSE GARNALENKROKETJES 15
8 stuks, met rouille

SASHIMI VAN TONIJN 14
soja | gember

Starters

CARPACCIO TONIJN OP KROKANT FILODEEG 16
wasabimayonaise | ricotta | limoen | bieslook

RAUWE LANGOUSTINE 15
extra virgin olijfolie | fleur de sel | limoen

KLASSIEKE STEAK TARTARE (zelf bereiden) 14
sjalot | kappertjes | augurk | ansjovis
eidooier | peterselie

BRIOCHE TOAST GEROOKTE 17
OOSTERSCHELDE PALING

KREEFTENBISQUE 14
kreeft | cognac | cayenne

Vis & schaaldieren

HALVE OF HELE KREEFT VAN DE GRILL 24 | 46
seizoensgroenten | verse friet

LANGOUSTINE VAN DE GRILL 29
frisse salade | verse friet

FRUITS DE MER 49
1/2 kreeft | Noordzee krabscharen | langoustine
mesheften | alikruiken | oesters | kokkels

PLATEAU SCHAALDIEREN 54
1/2 kreeft | Noordzee krabscharen | langoustine
gamba's | Hollandse garnalen | gekookte garnalen

WILDE ZEEBAARSFILET 28
MET OOSTERSCHELDE PALING
lamsoren | witte asperges | aardappelmousseline
groene curry & vadouvan

IN ROOMBOTER GEBAKKEN SLIPTONG 25
frisse salade | verse friet

Oesters & kaviaar

ZEEUWSE CREUSES NO. 3 23
6 stuks

GEGRATINEERDE OESTERS NO. 2 25
6 stuks

GILLARDEAU NO. 3 28
6 stuks

KAVIAAR ANNA DUTCH OSIETRA 95
50 gram | geserveerd met blinies | gerookte zalm
crème fraîche en bieslook

Alle oesters worden geserveerd met citroen
en een Oosterse vinaigrette

Lunch

2 GARNALEN KROKETTEN 16
VAN DE AMBACHTERIE
frisse salade | rouille

2 KAASKROKETTEN VAN SCHELLACH 12
frisse salade | mosterdmayonaise

2 AMBACHTELIJKE 10
DRAADJESVLEES KROKETTEN
frisse salade | grove mosterd

SALADE HOLLANDSE ASPERGES 15
gekookte asperges | bieslook | little gem
supplement gerookte zalm *5*

SALADE MET KREEFT 21
gekookte kreeft | basilicum | dragon | sjalot

FISH & CHIPS 18
kabeljauw | frisse salade | tartaarsaus | verse friet

Geserveerd met wit / bruin brood of friet
(met uitzondering van de salades)

Vlees

KLASSIEKE STEAK TARTARE *(zelf bereiden)* 24
200 gram | sjalot | kappertjes | augurk
ansjovis | eidooier | peterselie | verse friet

GEGRILDE BBQ RIBEYE 27
lamsoren | witte asperges | aardappelmousseline
pepersaus

Dessert

TRIFLE VAN AARDBEI 10

SCROPPINO 8
citroenijs | vodka | cava

KAAS VAN ERIK MURRE 14
keuze uit binnen en buitenlandse kazen
suikerbrood | vijgen

FINE VEERE FISH&MEER