

## Visgerechten

<i>Oosterschelde paling/ groene kruiden</i>	25€/35€
<i>Chevice van makreel/ komkommer/ avocado</i>	18€
<i>Pulpo/ meloenvariëaties/ gedroogde iberico ham</i>	21€
<i>Zeeuwse mosselen/ kokos/ gember/ chilli</i>	19€
<i>Kingcrab/ thijmboter</i>	28€/45€
<i>Norirol van oosterschelde kreeft/ tonijn/ sambal/ radijs</i>	25€
<i>Bouillabaise van schelpdier/ kabiljauw/ groene selder</i>	30€

## Vleesgerechten

Bio jonge zomerprei/ bresiola/ buratta	21€
Buikspek “Duroc”/ maïsberèidingsen/ crumble ui	25€
Sushi pull porc/ rund/ ganzenlever/ koriander	20€
Tête de veau/ kruidenvinigraitte	19€
Entrecôte “Simmental”/ tagliata/ ganzenlever	29€
Entrecôte“ Holstein” op de plank/ chimmichurri/ steppegas	42€

## Bijgerechten

Bio jonge zomerprei/ amandelmelk	12€
Tomaat-/ bietsoorten	10€
Aubergine/ daslook	10€
Steppegas	10€

**SHARING GERECHTEN MAAR KAN OOK PER PERSOON GENOMEN WORDEN.**