

ME NU

12:00-16:00

LUNCH

GEGRILDE KIPPENDU 14

Landbrood, Romeinse sla, bacon, zachtgekookt ei, croutons en Caesardressing

Als maaltijdsalade +2

GEMARINEERDE ZALM 17

Landbrood, crème van nori, zoetzure komkommer en hangop met dragon

Als maaltijdsalade +2

GEITENKAAS 14

Landbrood, aardbeien, balsamico glaze, pijnboompitten en rucola

Als maaltijdsalade +2

CARPACCIO 15

Landbrood, Ouddorpse boerenkaas, tomberry, bieslook, pijnboompitten en dressing van truffel en olijfolie

Als maaltijdsalade +2

TOSTI 8

Boerenkaas, ambachtelijke boerenham en curry

BIG GREEN EGG BURGER 23

van Lokal meat, cheddar, B7 burgersaus, norimosterd, bacon, augurk, ingelegde ui en friet

WATERMELOEN 14

Steak tartaar van watermeloen geserveerd in een tacoschel met crème fraîche, zongedroogde tomaat en basilicum

ZEEUWSE MOSSELEN 29

Gewokt met rozemarijn-roomsaus, citroengras, rawit peper, Zeeuws spek, frites en gemengde salade

ZEEUWS 12 UURTJE 17

Bouillabaisse-kroket, halve tosti en een glaasje bisque

12:00-21:00

ALL DAY

SOEP

BOUILLABAISSE 19

Rijk gevulde vissoep, mosselen, gamba's, zalm, schelpen en pain du mer met aioli

TOMATENSOEP 9

Basilicumroom, tomberry parels en pain du mer

ASPERGESOEP 13

Stellendamse garnalen en groene kruidenolie

AMUSE PROEVERIJ ON THE WOOD 46

BISQUE OF ASPERGESOEP

Met basilicumroom, Stellendamse garnalen en groene kruidenolie

BROOD

Gemaakt met water uit de Oosterschelde, met zeekraalboter

OESTER

Soja-citrusdressing

HOT SUSHI

Kreeft, nori en kimchimayonaise

GRAVED LAX

Crème van nori, venkelsalade, zoetzure komkommer en hangop met dragon

KAAS

Lokale kazen uit Zeeland met duivenmosterd

CHARCUTERIE

Gedroogde ham, Worst Zeeuws Kloostervarken en Coppa di Parma

BORRELBITES

PAIN DU MER 8

Brood gemaakt met water uit de Oosterschelde, met geklopte zeekraalboter en tapenade

KAASPLANK 18

Regionale kazen van de mekkerstee met verse huisgemaakte chutney en kletsenbrood

BOURGONDIËR BITTERBAL 9

Met huisgemaakte mosterd-mayonaise

ZEEUWSE OESTER 14 | 26 | 38

Regionale kazen van de mekkerstee met verse huisgemaakte chutney en kletsenbrood

CHARCUTERIE 15

Coppa di Parma, Zeeuws kloostervarken en gedroogde ham

BOUILLABAISE KROKETJES 15

Met een groene kruidenmayonaise

ZEEUWS SPEK BITTERBAL 13

Met druivenmosterd

BORRELMAATJES 16

Een mix van diverse snacks met bijpassende sausjes

NACHOS 16

Gegratineerd met kaas, crème fraîche en guacamole

GYOZA 9

Vegetarische dumplings met bosui, sojaglauur en sriracha-mayonaise

KAASSTENGEL 9

Old Amsterdam kaasstengel met sriracha-mayonaise

CHEF'S MENU

3 GANGEN 48

Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert

4 GANGEN 58

Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert

5 GANGEN 69

Voorgerecht, 2 tussengerechten, hoofdgerecht en dessert

VOORGERECHTEN

CARPACCIO 17

Carpaccio van Lokal meat, tomberry, bieslook, pijnboompitten, Ouddorpse boerenkaas en dressing van olijfolie en truffel

GRAVED LAX 21

Crème van nori, venkelsalade, zoetzure komkommer en hangop met dragon

TACO 13

Steak tartaar van watermeloen, zongedroogde tomaat, crème fraîche en basilicumolie

BOUILLABAISSE 19

Rijk gevulde vissoep op basis van schaaldieren, tomaat en Pernod en crostini met kruiden

NAGERECHTEN

STRAWBERRY DREAM 14

Gemarineerde Zeeuwse aardbeien, vodka, basilicum, bourbon vanille-ijs, geslagen aardbeienroom en Zeeuwse bolus crumble

SORBET 14

Vers fruit, sorbet-ijs en slagroom

17:00-21:00

DINER

HOOFDGERECHTEN

ZALM 33

Zeeuwse nieuwe aardappels, zeekraal, witte asperges, gepocheerd ei en asperge-botersaus

RAVIOLI 25

Spinazie, honingtomaat, Parmezaanse kaas, kastanjechampignons en roomsaus

BIG GREEN EGG IRON STEAK 29

van Lokal Meat met jus de veau, seizoensgroenten en friet

ZEEUWSE MOSSELEN 29

Gewokt met rozemarijn-roomsaus, citroengras, rawit peper, friet en gemengde salade

BIG GREEN EGG BURGER 23

van Lokal meat, cheddar, B7 burgersaus, norimosterd, bacon, augurk, ingelegde ui en friet

BIJGERECHTEN

FRIET MET B7 SAUS 7

GEMENGDE SALADE 6

PAIN DU MER BROOD 6

SEIZOENSGROENTEN 9

CRÈME BRÛLÉE 9

Van lavendel met rood fruit en knettersuiker

KAASPLATEAU 14

Selectie van kazen uit de regio met huisgemaakte compote

 Vegetarisch
Heeft u een vraag omtrent een voedselallergieën of -intoleranties, stel deze aan ons team.