



TO SHARE (OR NOT...)

2-3 gerechten per persoon

Aperoplank (2 personen)	€ 34
Oesters (2) gemarineerde zalm tempura van nobashi garnalen gamba's à la plancha (2) ongekilde edamameboontjes wulken boquerones	
Oester	€ 3,5/stuk
Zeeuwse creuse citroen (+ ponzu: + € 0,5)	
Trio van oesters	€ 11
Zeeuwse creuse natuur ponzu karnemelk	
Boquerones	€ 7
Ansjovis look platte peterselie	
Tempura van nobashi garnalen	€ 8
Nobashi garnalen kruidenmayonaise citroen	
Garnaalkroket	€ 9
Noordzee-garnalen panko citroen peterselie	
Fish sticks (2 stuks)	€ 12
Koolvishaas panko kruidenmayonaise (+ frietjes: + € 4) (+ zoete aardappelfrietjes: + € 5)	
Scheermessen	€ 14
Scheermes persillade	
Brioche scampi	€ 14
Scampi brioche sesam lente-ui wasabi srirachamayonaise koriander	
Krabsalade je m'en fish	€ 14
Noordzeekrab avocado tobiko gold mango koriander	
Coquilles crudo	€ 15
Coquille karnemelk goudsbloem chili zure room	
Ceviche van roodbaars	€ 15
Roodbaars mango chili limoen citroen	
Green gazpacho met burrata ✓	€ 15
Burrata focaccia erwten yoghurt munt groene tabasco (+ zalmkaviaar: + € 3)	
Schelpjes	€ 16
Kokkel mossel witte wijn boter citroen	
Gemarineerde zalm	€ 16
Gepekeld zalmfilet soja yoghurt tahini limoen	
Kabeljauw 'tom kha'	€ 17
Kabeljauwhaas kokosroom shiso cashew noot citroengras	
Pijlinktvisjes gnocchi	€ 17
Pijlinktvis aioli gnocchi 'nduja paprika basilicum	
Mosselen laksa	€ 18
Mossel kokosmelk gele currypasta sesam	

Gamba's à la plancha (4 stuks) € 21
Gamba 13/15 | truffelmayonaise | peterselie | citroen

Ravioli met noordzeekrab € 20
Noordzeekrab | wonton | beukenzwam | kokosmelk | limoenkaffir | ricotta | limoen

Linguine met zomertruffel € 22
Zomertruffel | linguine | look | room | sjalot | citroen
(+ haringkaviaar: + € 3)

SIDES ✓

Kropslaatjes à la plancha € 8
Sucrine | honing | mosterd | amandel | parmezaan

Padron pepers € 7

Artisjokken met pesto € 9
Artisjokhart | cannellini-bonen | basilicum | pistache

Aardappelfrietten € 5

Zoete aardappelfrietten € 6

Frietjes worden altijd geserveerd met huisgemaakte kruidenmayonaise.

SOMETHING SWEET

Affogato € 7

Crème brûlée sinaas € 8

Crème van chocolade met hazelnoot € 9

OP BESTELLING

min. 1 dag op voorhand

PLATEAU JE M'EN FISH (min 2 personen) € 58 pp

Halve Canadese kreeft | oesters | tartaar van roodbaars | wulken | bouquet garnalen | groenlipmosselen | petoncles | gemarineerde zalm | krabsalade | gamba's | boquerones | huisgemaakte mayonaises | citroen

VOLLEDIGE KREEFTBEREIDING € 52

Kreeft belle vue

Gekookte kreeft met kropsla, tomaat, eitje en bijpassende sausjes.

Gegrilde kreeft met basilicumboter en tomaat

Geserveerd met linguine.

Kreeft 'tom kha' met mosseltjes

Gebakken kreeft met tom kha, beukenzwam en mosseltjes.
Geserveerd met rijstnoedels.

Aangezien wij werken met dagverse producten, is het mogelijk dat sommige gerechten soms uitverkocht zijn.

Voor aanpassingen omtrent allergenen kunt u steeds terecht bij ons personeel.