

FOOD

TO SHARE

Gerechtes om te delen. We raden een 3-tal bordjes per persoon aan. Sommige gerechtes zijn iets zwaarder, andere wat lichter. We geven desgewenst graag wat extra uitleg.

Oester	€ 3
Zeeuwse creuse citroen + granité (€0,5)	
Trio van oesters	€ 10
Zeeuwse creuse natuur oosters granité	
Gegratineerde oesters (3 st)	€ 11
Zeeuwse creuse miso beurre blanc	
Boquerones	€ 6
Ansjovis look peterselie	
Tempura van nobashi garnalen	€ 8
Nobashi garnalen kruidenmayonaise	
Garnaalkroket	€ 8,5
Noordzeegarnaal panko peterselie citroen	
Amandelschelpen	€ 9
Amandelschelp pinda limoen chili lente-ui	
Scheermessen	€ 13
Scheermessen shiitake soja gember lente-ui chili pinda	
Schelpjes	€ 14
Kokkels mosselen scheermessen witte wijn room citroen	
Gamba's à la plancha	€ 17
Gamba 13/15 truffelmayonaise peterselie	
Gegratineerde coquille	€ 13
Sint-jakobsnoot (2) crustacéroomsaus panko parmezaan	
Carpaccio van coquille	€ 13
Sint-jakobsnoot peer calvadossiroop hazelnoot beurre noisette	
Brioche zalm gravad lax	€ 15
Zalmfilet rode biet vodka brioche met rozijnen lavendel	
Tartaar van zwaardvis	€ 15
Zwaardvis sesamcrème geëete eidooier witte wijngaard witte wijngaard witte wijngaard	
Ceviche van steenbolk	€ 14
Steenbolk limoen kokosmelk	
Gemarineerde heek	€ 13
Heekhaas miso room witte wijn spitskool sake mirin sesam	
Mosselen "tom khà"	€ 16
Mosselen kokosmelk citroengras gember lente-ui limoen	
Zalm teriyaki	€ 14
Zalmfilet sojasaus honing gember oestersaus koningsoesterzwam wasabi chilimayo	

FOOD

Taco makreel	€ 16
Tortilla 'taco santo' makreel pompoen blauwe kaas hazelnoot salie	
Ravioli van boschampionns met lengfilet en beurre blanc	€ 18
Lengfilet wonton boschampionns witte wijn room parmezaan	
Ravioli van boschampionns en verse truffel	€ 21
Verse zwarte truffel wonton boschampionns witte wijn room parmezaan	
Dumplings van noordzeekrab	€ 20
Noordzeekrab beukenzwam kokosmelk citroengras ricotta limoenblad	
Pulpo risotto	€ 19
Pulpo bisque courgette venkel risotto rijst nduja aioli	
Smeus met steenbolk en garnalen	€ 26
Steenbolfilet Noordzeegarnalen aardappelpuree wittewijnsaus crustacésaus gepocheerd eitje	
Volledige kreeft belle vue <i>(bestelling min 1 dag op voorhand)</i>	€ 40
Canadese kreeft kropsla hardgekookt eitje tomaat verse sausjes	
Plateau Je m'en fish <i>(bestelling min 1 dag op voorhand)</i>	€ 54 / pp
Halve Canadese kreeft oesters (3) coquilles (2) wulken (4) groenlipmosselen (3) bouquet garnalen (4) verse garnalensalade zalm gravad lax scheermessen gamba's (2) verse sausjes zeekraal wakamé	

SIDES

Combineer bovenstaande gerechtjes met deze bijgerechten om te delen.

Burrata	€ 10
Burrata zeekraalpesto zeekraal	
Asperges	€ 9
Groene asperges gepocheerd eitje gepofte boekweit + garnalen (€4)	
Puree deluxe	€ 15
Aardappel Noordzeegarnalen room witte wijn boter	
Puree	€ 6
Aardappelfrietten	€ 4
Zoete aardappelfrietten	€ 5
Extra portie brood	€ 1

We proberen ons cliënteel aan te moedigen om te gaan met minder bekende lokale vissoorten en bijvangst om zo de duurzame visvangst zo veel als mogelijk te garanderen, in navolging van de filosofie van de North Sea Chefs.

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

FOOD

TO SHARE

Gerechtes om te delen. We raden een 3-tal bordjes per persoon aan. Sommige gerechtes zijn iets zwaarder, andere wat lichter. We geven desgewenst graag wat extra uitleg.

Oester	€ 3
Zeeuwse creuse citroen + granité (€0,5)	
Trio van oesters	€ 10
Zeeuwse creuse natuur oosters granité	
Gegratineerde oesters (3 st)	€ 11
Zeeuwse creuse miso beurre blanc	
Boquerones	€ 6
Ansjovis look peterselie	
Tempura van nobashi garnalen	€ 8
Nobashi garnalen kruidenmayonaise	
Garnaalkroket	€ 8,5
Noordzeegarnaal panko peterselie citroen	
Amandelschelpen	€ 9
Amandelschelp pinda limoen chili lente-ui	
Scheermessen	€ 13
Scheermessen shiitake soja gember lente-ui chili pinda	
Schelpjes	€ 14
Kokkels mosselen scheermessen witte wijn room citroen	
Gamba's à la plancha	€ 17
Gamba 13/15 truffelmayonaise peterselie	
Gegratineerde coquille	€ 13
Sint-jakobsnoot (2) crustacéroomsaus panko parmezaan	
Carpaccio van coquille	€ 13
Sint-jakobsnoot peer calvadossiroop hazelnoot beurre noisette	
Brioche zalm gravad lax	€ 15
Zalmfilet rode biet vodka brioche met rozijnen lavendel	
Tartaar van zwaardvis	€ 15
Zwaardvis sesamcrème geëete eidooier witte wijngaard witte wijngaard witte wijngaard	
Ceviche van steenbolk	€ 14
Steenbolk limoen kokosmelk	
Gemarineerde heek	€ 13
Heekhaas miso room witte wijn spitskool sake mirin sesam	
Mosselen "tom khà"	€ 16
Mosselen kokosmelk citroengras gember lente-ui limoen	
Zalm teriyaki	€ 14
Zalmfilet sojasaus honing gember oestersaus koningsoesterzwam wasabi chilimayo	

FOOD

Taco makreel	€ 16
Tortilla 'taco santo' makreel pompoen blauwe kaas hazelnoot salie	
Ravioli van boschampignons met lengfilet en beurre blanc	€ 18
Lengfilet wonton boschampignons witte wijn room parmezaan	
Ravioli van boschampignons en verse truffel	€ 21
Verse zwarte truffel wonton boschampignons witte wijn room parmezaan	
Dumplings van noordzeekrab	€ 20
Noordzeekrab beukenzwam kokosmelk citroengras ricotta limoenblad	
Pulpo risotto	€ 19
Pulpo bisque courgette venkel risotto rijst nduja aioli	
Smeus met steenbolk en garnalen	€ 26
Steenbolfilet Noordzeegarnalen aardappelpuree wittewijnsaus crustacésaus gepocheerd eitje	
Volledige kreeft belle vue <i>(bestelling min 1 dag op voorhand)</i>	€ 40
Canadese kreeft kropsla hardgekookt eitje tomaat verse sausjes	
Plateau Je m'en fish <i>(bestelling min 1 dag op voorhand)</i>	€ 54 / pp
Halve Canadese kreeft oesters (3) coquilles (2) wulken (4) groenlipmosselen (3) bouquet garnalen (4) verse garnalensalade zalm gravad lax scheermessen gamba's (2) verse sausjes zeekraal wakamé	

SIDES

Combineer bovenstaande gerechtjes met deze bijgerechten om te delen.

Burrata	€ 10
Burrata zeekraalpesto zeekraal	
Asperges	€ 9
Groene asperges gepocheerd eitje gepofte boekweit + garnalen (€4)	
Puree deluxe	€ 15
Aardappel Noordzeegarnalen room witte wijn boter	
Puree	€ 6
Aardappelfrietten	€ 4
Zoete aardappelfrietten	€ 5
Extra portie brood	€ 1

We proberen ons cliënteel aan te moedigen om te gaan met minder bekende lokale vissoorten en bijvangst om zo de duurzame visvangst zo veel als mogelijk te garanderen, in navolging van de filosofie van de North Sea Chefs.

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