

TO SHARE

Oester natuur - € 3,5/stuk

Oester ponzu en haringkaviaar - € 4/stuk

Kroepoek van rijstpapier met zwaardvis - €6

Garnaalkroket - € 9

Noordzeegarnalen | panko | citroen | peterselie

Gebrande zalm 'Baba Ganoush' - €14

Zalmfilet | gebrande aubergine | gember | soja | zwarte rijstazijn | zalmkrokant

Ceviche van coquille met duindoornbes - €15

Coquille | duindoornbes | vermouth | limoen | zure room | yuzu kosho | shiso cress

Gelakte aubergine 🍆 - € 14

Aubergine | balsamico | crème van parmezaan | basilicumolie

Pasta fresca zeekat - € 15

Zeekat | pasta al nero di seppia | gegrilde paprika | 'nduja | tomaat | kroepoek sepià

Ravioli van noordzeekrab- € 17

Noordzeekrab | wonton | kokosmelk | limoenkaffir | ricotta | limoen

Tartaar van gerijpt rundsvlees met oester - €17

Rundsvlees | crème van oester | wasabi | daikon | cracker

Spicy mosselen met 'nduja - € 17

Mossel | 'nduja | witte wijn | venkel | tomaat | basilicum

Laksa met kingkrab en udon - € 17

Kingkrab | udon noodles | rode currypasta | shisoblad | geraspte eidooier

Orzo met kreeft en zwarte truffel - € 19

Canadese kreeft | semi di orzo | girolles | bouillon van kip | herfsttruffel

Langoustines met jus van strandkrab - € 21

Langoustine (8/12) | jus van strandkrab en langoustine | haringkaviaar | opgeklopte room



FOOD

KREEFTMENU - €69

bestelling - min. 1 dag op voorhand

Hapje

Kreeft | semi di orzo | girolles | hersttruffel

Bisque van kreeft met opgeklopte room

Lobster roll

Kreeft | brioche(toast) | mayonaise | zuring | mierikswortel | radijs | cress

Halve kreeftbereiding naar keuze

Gegrilde kreeft met basilicumboter of kreeft met vanille-botersaus

PLATEAU JE M'EN FISH (min 2 personen) - € 54 pp

bestelling - min. 1 dag op voorhand

Halve Canadese kreeft | oesters (3) | gamba's (2) | wulken (4) | bouquet garnalen (4) | groenlijpmosselen (3) | petoncles (2) | rivierkreeftjes | krabsalade | langoustines (2) | boquerones | zeekraal | huisgemaakte sauzen | citroen

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.



DESSERT

SOMETHING SWEET

Affogato - € 7

Vanille ijs | gezouten caramel | kletskopje | espresso

Panna cotta van witte chocolade - € 8

Witte chocolade | crumble van chocolade | rabarber

Sabayon - € 9

Witte wijn | ei

Crème brûlée met sinaas - € 9

SOMETHING STRONG

Limoncello	€6
Calvados (Busnel VSOP)	€8
Cognac (Courvoisier VSOP)	€9
Whisky (Glenmorangie 10y)	€9
Espresso Martini 0,0%	€11
Espresso Martini	€12

WARM

Lungo	€3
Espresso	€3
Cappuccino	€3,5
Latte	€4
	supplement havermelk / caramel + € 0,5
Thee verse munt, verse gember of suggestie	€4