



# Dinerkaart

---

## Voorgerechten

---

<b>Carpaccio</b>	9,75
Dungesneden Zeeuws rund met Parmezaan, half gedroogde tomaat, pijnboompitten, rucola en truffelmayonaise <i>Feingeschnittenes Zeeuws Rind mit Parmesan, getrocknete Tomate, Pinienkernen, Rucola und Trüffelmayonnaise</i>	
<b>Serranoham</b> 🌶️	9,00
Spaanse rauwe ham met pittige gegrilde courgette, cherrytomaatjes, walnoten en feta <i>Serrano Schinken mit würzigen gegrillten Zucchini, Kirschtomaten, Walnüssen und Feta</i> – Wijntip <i>Domaine Peiriere Merlot</i>	
<b>Zalm &amp; avocado</b>	10,50
Gerookte zalm met crème van avocado, tomaat en frisse salade <i>Geräucherter Lachs mit Acocadocreme, Tomate und frischem Salat</i>	
<b>Gamba's</b>	12,50
6 gepelde gamba's in een knoflook-kruidenolie <i>6 Geschälte Gambas in einem Knoblauch-Kräuteröl</i>	
<b>Gewokte mosselen</b> 🌶️	<i>Seizoen prijs</i>
Mosselen uit de wok met prei en chilisaus (alleen in het mosselseizoen) <i>Muscheln aus dem Wok mit Lauch und Chilisosse (nur in der Muschelsaison)</i> – Biertip <i>De Koninck</i>	
<b>Quiche</b> 🌱	8,50
Mini quiche van paddenstoelen, truffel en groene kruiden <i>Mini-Quiche mit Pilzen, Trüffeln und grünen Kräutern</i>	
<b>Smeersels</b> 🌱	5,00
Rustiek brood met huisgemaakte smeersels <i>Rustikales Brot mit hausgemachten Brotaufstrichen</i>	

*Voorgerechten worden geserveerd met brood en boter.  
Vorspeisen werden serviert mit Brot und Butter.*

## Soepen

**Tomatensoep**  **6,00**

Licht gebonden tomatensoep met prei en basilicumolie

*Leicht gebundene Tomatensuppe mit Lauch und Basilikumöl*

**Schaaldierenbisque** **8,00**

Bisque van schaaldieren met Hollandse garnalen en crème fraîche

*Bisque von Schaltieren mit Holländische Garnelen und Crème Fraîche*

**Soep van de dag** **6,50**

Wisselende soep, aangepast aan het seizoen

*Wechselnde Suppe, je nach Saison*

## Salades

	<i>Klein</i>	<i>Groot</i>
<b>Gamba's, gerookte zalm en tonijnsalade</b>	<b>11,00</b>	<b>14,50</b>
Salade met gerookte zalm, huisgemaakte tonijnsalade, gamba's en koriander-limoendressing		
<i>Salat mit Räucherlachs, hausgemachter Thunfischsalat, Gambas und Koriander-Limoendressing</i>		
<b>Geitenkaas</b> 	<b>9,50</b>	<b>13,00</b>
Salade met gebakken geitenkaas, druiven, walnoten en een honing-mosterddressing		
<i>Salat mit gebackenem Ziegenkäse, Trauben, Wallnüsse und Honig-Senf-Dressing</i>		
<b>Kipfilet</b>	<b>10,00</b>	<b>13,50</b>
Salade met gegrilde kipfilet, avocado, granaatappel en limoendressing		
<i>Salat mit gegrilltem Hähnchenfilet, Avocado, Granatapfel und Limetten-Dressing</i>		
<b>Biefstuk</b> 	<b>10,50</b>	<b>14,00</b>
Salade met gewokte biefstukpuntjes in rode currysous, groene asperges, cashewnoten, bosui en een Oosterse dressing		
<i>Salat mit Rinderfilet aus dem Wok in roter Currysosse, grünem Spargel, Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln und orientalischem Dressing</i>		

Soepen en salades worden geserveerd met brood en boter.

*Suppen und Salate werden serviert mit Brot und Butter.*

## Vleesgerechten

---

<b>Kogelbiefstuk</b>	<b>350 gram</b>	<b>24,50</b>
Gegrilde biefstuk, vers van de kogel gesneden, met pepersaus of gebakken champignons <i>Gegrilltes Rindersteak, frisch vom Bug, mit Pfeffersosse oder gebratenen Champignons</i>	<b>200 gram</b>	<b>17,50</b>
<b>Spareribs</b>		<b>16,50</b>
Onze befaamde huisgemarineerde spareribs van de grill met chilisaus en knoflooksaus <i>Unsere hausmarinierten Spareribs vom Grill mit Chilissosse und Knoblauchsosse</i>		
<b>Picanha &amp; Gamba's</b>		<b>21,50</b>
Gegrilde Picanha, staartstuk van het rund, met gamba's en chimichurri mayonaise <i>Picanhasteak, Ochschwanz, vom Grill mit Gambas und Chimichurri Mayonaise</i> – <i>Wijntip: Domaine Peiriere Chardonnay</i>		
<b>Thaise curry</b> 🌶️		<b>17,75</b>
Thaise groene curry met kippendij en verse groenten, geserveerd met rijst <i>Thailändischer grüner Curry mit Hähnchenfilet und Frischgemüse, serviert mit Reis</i>		

Vraag ook eens naar onze gerechten naast de kaart.  
*Fragen Sie auch nach unseren Angeboten neben der Karte.*

## Schnitzels

---

Huisgepanneerde, in boter gebakken, varkensschnitzel van 225 gram.  
*Panierte Schweineschnitzel, in butter gebraten, von je 225 Gramm.*

**Schnitzel naturel** **14,00**  
*Schnitzel natur*

**Schnitzel pepersaus** **15,50**  
*Schnitzel-Pfeffersosse*

**Schnitzel champignonsaus** **15,50**  
*Schnitzel-Champignonsosse*

**Schnitzel gebakken champignons** **15,50**  
*Schnitzel gebratenen Champignons*

**Bataviaschnitzel** **17,75**  
Met gebakken champignons, ui en tomaat, gratineerd met kaas  
*Mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Tomaten, mit Käse überbacken*

**Schnitzel Piña** **18,75**  
Met gebakken spek, ananas, gratineerd met kaas  
*Mit gebratenem Speck, Ananas, mit Käse überbacken*

Vleesgerechten worden geserveerd met friet en warme groenten.  
Supplement kleine salade 2,50 – Supplement grote salade 4,50  
*Fleischgerichte werden serviert mit Pommes und Gemüse.  
Kleine salat 2,50 – Grosse salat 4,50*

## Visgerechten

---

### Scholfilet & Hollandse garnalen 18,00

Gebakken scholfilet met Hollandse garnalen en kreeftenjus  
*Gebratenes Schollenfilet mit Holländische Garnelen und Hummersosse*  
– *Biertip Westmalle tripel*

### Vispannetje 18,00

Diverse vissoorten en warme groenten in een schaaldierensaus met Parmezaan uit de oven  
*Mehrere Fischarten und Frische Gemüse in Schaltierensosse mit Parmesan aus dem Ofen*

### Sliptong 19,00

In boter gebakken sliptong met seizoen groenten en huisgemaakte remouladesaus  
*In Butter gebackene kleine Seezunge mit Saisongemüse und Hausgemachter Remouladensosse*

### Zeebaars 18,00

Op de huid gebakken zeebaars met cherrytomaatjes, bosui, taugé en dragonolie  
*Auf der Haut gebacken Seebarschfilet mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und Estragonöl*  
– *Wijntip Kaiken Torrentés Reserva*

### Gamba's 21,50

12 gepelde gamba's in een knoflook-kruidentolie  
*12 Geschälte Gambas in einem Knoblauch-Kräuteröl*

### Zeeuwse Mosselen Seizoen prijs

Gekookte Zeeuwse mosselen met huisgemaakte sausjes (alleen in het mosselseizoen)  
Vraag naar onze verschillende bereidingen  
*Gekochte Zeeuwse Muscheln mit hausgemachten Sossen (nur in de Muschelsaison)*  
*Fragen Sie nach unseren verschiedenen zubereitungen*

**Vraag ook eens naar onze gerechten naast de kaart.**  
***Fragen Sie auch nach unseren Angeboten neben der Karte.***

Visgerechten worden geserveerd met friet en warme groenten.  
Supplement kleine salade 2,50 – Supplement grote salade 4,50  
*Fischgerichte werden serviert mit Pommes und Gemüse.*  
*Kleine salat 2,50 – Grosse salat 4,50*

## Vegetarische gerechten

 *Vegetarische gerechten op de kaart (Vegetarische Gerichte)*

---

### Portobello 15,00

Portobello gevuld met ratatouille, gratineerd met Parmezaanse kaas en een salade van couscous parels

*Portobello gefüllt mit Ratatouille, gratiniert mit Parmesan und einem Salat aus Couscous-Perlen*

### Quiche 14,50

Quiche van paddenstoelen, truffel en groene kruiden

*Quiche mit Pilzen, Trüffeln und grünen Kräutern*

## Pasta's

---

### Gamba 19,00

Verse pasta met gamba's, chili, knoflook, rucola en Parmezaan

*Frische Pasta mit Gamba's, Chili, Knoblauch, Rucola und Parmesan*

### Pesto 13,50

Verse pasta met groenten, champignons, pesto, rucola en Parmezaan

*Frische Pasta mit Gemüse, Pilzen, Pesto, Rucola und Parmesan*

Vegetarische gerechten worden geserveerd met friet.  
Supplement kleine salade 2,50 – Supplement grote salade 4,50

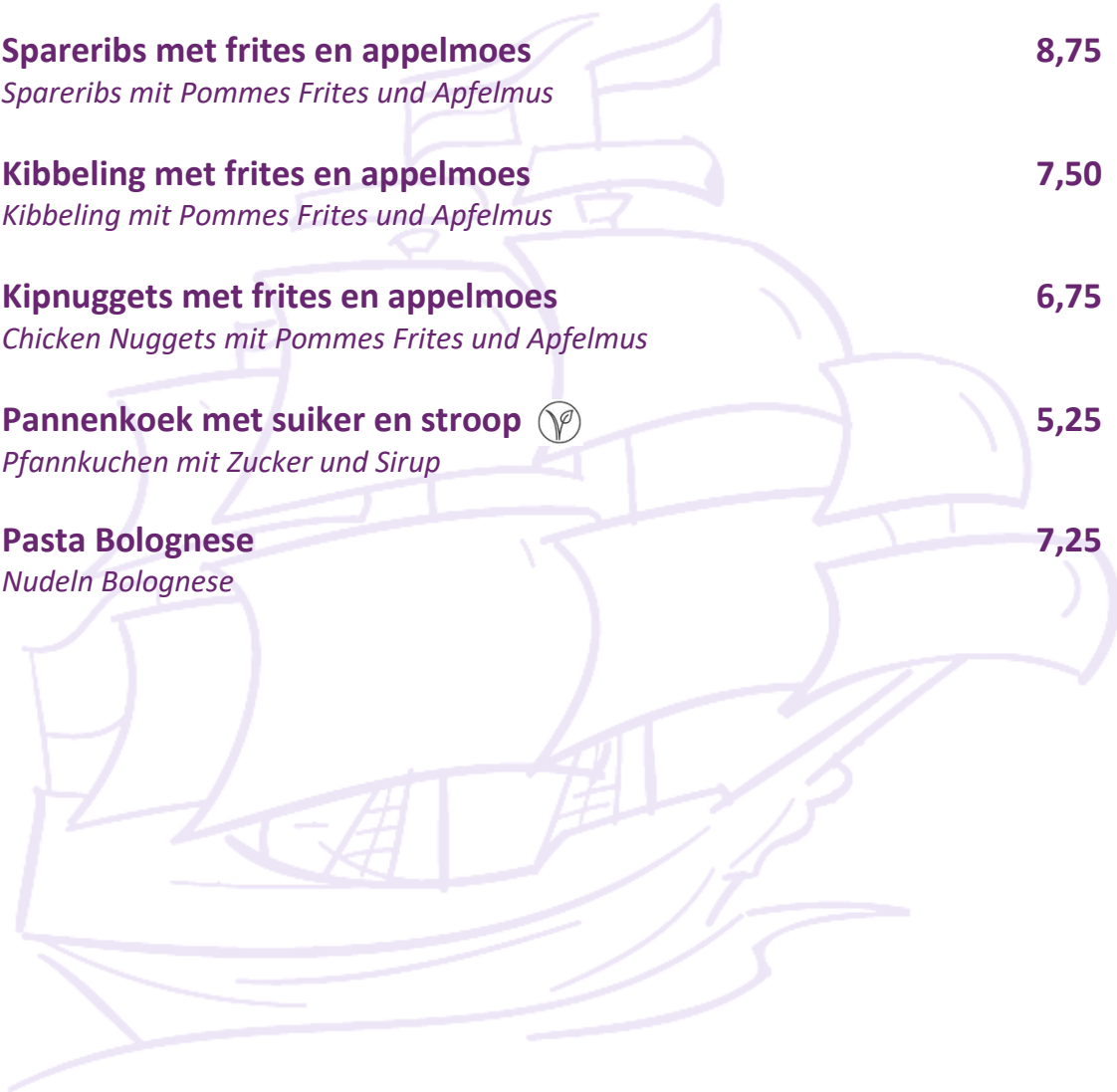
*Vegetarische Gerichte werden serviert mit Pommes.*

*Kleine salat 2,50 – Grosse salat 4,50*

## Kindergerechten

---

<b>Kindertomatensoepje</b> <i>Kindertomatensüppchen</i>	<b>3,50</b>
<b>Frikandel of kroket met frites en appelmoes</b> <i>Frikandel oder Krokette mit Pommes Frites und Apfelmus</i>	<b>6,75</b>
<b>Spareribs met frites en appelmoes</b> <i>Spareribs mit Pommes Frites und Apfelmus</i>	<b>8,75</b>
<b>Kibbeling met frites en appelmoes</b> <i>Kibbeling mit Pommes Frites und Apfelmus</i>	<b>7,50</b>
<b>Kipnuggets met frites en appelmoes</b> <i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Apfelmus</i>	<b>6,75</b>
<b>Pannenkoek met suiker en stroop</b>  <i>Pfannkuchen mit Zucker und Sirup</i>	<b>5,25</b>
<b>Pasta Bolognese</b> <i>Nudeln Bolognese</i>	<b>7,25</b>





## Desserts

---

### Zomer sorbet 7,50

Sorbetijs van groene appel, sorbetijs van passievrucht, vers fruit en slagroom

*Sorbet-Eis aus grünem Apfel, Sorbet-Eis aus Passionfrucht, frischem Obst und Sahne*

### Bramen panna cotta 7,00

Panna cotta van bramen met basilicumcoulis

*Panna cotta aus Brombeeren mit Basilikum Coulis*

### Aardbeien 7,00

Verse aardbeien met yoghurt-bosvruchten ijs en slagroom

*Frische Erdbeeren mit Joghurt-Waldfrüchte Eis und Sahne*

### Zeeuws trio 7,50

Trio van bolusijs, babbelaarijs, stroopwafelijs en slagroom

*Trio von 'Zeeuws Bolus-Eis', 'Zeeuws Babbelaar-Eis', Sirup Waffeleis und Sahne*

### Dame Blanche 6,50

Vanille roomijs met warme chocoladesaus en slagroom

*Vanille-Sahneeis mit warmer Schokoladensosse und Sahne*

*Klein* 4,50

### Kinderijsje 3,50

*Kindereis*

## Speciale koffies

*Spezielle Kaffees*

---

**Creamy caramel latte 3,50**

**Cinnamon latte 3,50**

**Butterscotch latte 3,50**

**Irish coffee (met Ierse Whiskey) 6,00**

**French coffee (met Grand Marnier) 6,00**

**Hollandse koffie (met Mature Ketel 1) 6,00**

**Italian coffee (met Amaretto) 6,00**

**Spanish coffee (met Licor 43) 6,00**

**Batavia coffee (met Advocaat) 6,00**

**Iced latte 6,50**

**Caramel kiss iced 7,00**

**Baileys special iced 7,00**

**Banana split iced 7,00**