

Kindermenu's

De WIZZL kindermenu's zijn voor kinderen tot 12 jaar. De kindermenu's worden geserveerd met friet en appelmoes en zijn inclusief een kinderijsje die de kinderen in de snackbar mogen uitzoeken!

Poffertjes	€ 6,50
WIZZL (kroket, frikandel, vissticks, kaassoufflé of kipnuggets)	€ 7,00
WIZZL kipsaté	€ 7,00
WIZZL mini hamburger	€ 7,50
WIZZL spareribs	€ 8,50
WIZZL biefstuk met gebakken aardappelen en verse groenten	€ 9,50
WIZZL kabeljauw met gebakken aardappelen en verse groenten	€ 9,50

Dessert

Vanille ijs en chocolade

Vanille bourbon roomijs met echte chocoladesaus en slagroom € 7,50

Macarons

Een mix van drie fruit macarons: citroen vert, cointreau orange en passion fruit met yoghurt roomijs € 8,50

Fris voorjaars dessert

Gebakken cheesecake op basis van crème fraîche, bodem van boterkoek kruimels en gelei van limoen met kwark - limoenroomijs € 8,50

Chocolade dessert

Sticky brownie taart met roomijs van dark cookies € 8,50

De zoete Zeeuwse Kust verleiding

Gezellig met z'n allen genieten van een plateau vol heerlijke mondvermaakjes p.p. € 10,00

Kaasplank

5 soorten heerlijke binnen- en buitenlandse kazen met verschillende smaken chutney € 9,75

Strand Café DOK

Puur GENIETEN Vrijheid Golf Duiken

MALS VLEES VAN ONS EIGEN LIMOUSIN RUND

Quality time VLIEGEREN Liefde

RELAXEN MET VRIENDEN Voorjaar

LEKKERE TAPAS PLANK BIJ DE BORREL

VERSE INGREDIENTEN Kiten bloem

GEZELLIG BIJKLETSEN BIJ DE OPENHAARD

STRAND SURFEN BRANDING Jutten

ZON Boswandeling Plezier

DROMEN WIND schelpen zoeken

ZEEHONDEN Paardrijden Familietijd

Oesters Blauwe LUCHTEN Lammetjes

RUST WOLKEN zonnestraal

ZEE VAKANTIE VIEREN GEZIN

STRANDWANDELING Uitwaaien

Voorgerechten

Schouws brood

2 soorten boerenbrood met verschillende smeersels

€ 5,75

Carpaccio

van vrij grazend Zeeuws Limousin rund met rucolapesto, salade met asperges en schilfers notenkaas van de boer

€ 12,50

Salade van bresaola ham

met gegrilde groene asperges, ricotta en een kruidige mosterdvinaigrette

€ 12,50

Lams ham

Huisgerookt met Rozeval aardappelsalade, crostini van ciabatta en een kruidige mosterdvinaigrette

€ 12,50

Gemarineerde zalm

Carpaccio van ingelegde gele biet met gemarineerde zalm, venkel, kappertjes en kruidendressing

€ 12,50

Gamba's

In extra vergine olijfolie gemarineerd met knoflook, verse kruiden, Spaanse peper en citroensap. Met een salade van artisjok en puntpaprika

€ 13,50

Zeeuwse oesters

Zeeuwse oesters rauw of gegratineerd

6st € 16,50

3st € 8,25

Soepen

Soep van lenteui

Gebonden soep van lenteui met aardappel brunoise

€ 6,50

Aspergesoep

Gebonden soep van witte asperges met bieslook

€ 6,50

Vissoep

Met garnituur van Oosterschelde vis

€ 8,00

Hoofdgerechten vegetarisch

Quiche

Groenten quiche van Cherry tomaat, prei, jonge bladspinazie en geitenkaas

€ 15,00

Vegetarische kaas quesadilla's

Gevulde dubbele tortilla met avocado, tomaat, zure room, gerijpte cheddar, verse koriander en komijn. Gegrild en gegaard in de oven

€ 16,00

Hoofdgerechten Vis

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites, salade en gebakken aardappelen en kunnen worden besteld vanaf 12:00 uur

Kabeljauwhaas

Langzaam in de oven gegaarde kabeljauwhaas met antiboise van tomatenblokjes, basilicum, pijnboompitten en lente ui

€ 19,00

Roodbaars

Op de huid gebakken roodbaarsfilet met lauwwarme dressing van olijfolie, sud 'n sol tomaat, groene kruiden, limoen en olijven

€ 21,00

Zeebaars

Gegrilde zeebaarsfilet met een saus van saffraan en basilicum

€ 22,00

Halve kreeft

Gegratineerde halve Oosterschelde kreeft met lookboter, Grana Padano en gebakken lamsoren

€ 29,50

Hoofdgerechten Vlees

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites, salade en gebakken aardappelen en kunnen worden besteld vanaf 12:00 uur

Wat het rund ons te bieden heeft

Wekelijks wisselende gerechten van lokaal vrij grazend Limousin rund
Onze bediening kan u hier meer over vertellen.

Dagprijs

Kipsaté

Gemarineerde kipsaté van de watergrill met bijpassende garnituren

€ 15,00

Zeeuwse megahamburger

Van lokaal Limousin rund met uitgebakken Zeeuws spek, salade van lamsoren, mayonaise van Zeeuwse Boerinnenmosterd op een sesambolus van Zeeuwsvlegel

€ 17,50

Spareribs

Gemarineerde spareribs met homemade BBQ saus en knoflooksaus

€ 19,00

Lamsbiefstuk

Lamsbiefstuk met gebakken lamsoren en jus van knoflook en tijm

€ 22,00

Varkensrack

Gegrilde varkensrack van het brasvarken gemarineerd met rozemarijn en knoflook met een jus van groene kruiden

€ 23,00