

Voorgerecht

Vershillende soorten desembrood en met smeersels

Woeste knoeste brood

Carpaccio van lokaal grazend rund met pesto en boerenkaas

Zeeuwse antipasti van vleesboerderij Boot: fricandeau van Schouws varken, Zeeuwse gegrild spek, boerenham en droge worst met pesto van zeekraal*

Aardappelsalade van Schouwse aardappelen van de boer met bieslook en spek

Pastrami van Limousin rund met rucola en chutney van ui

Caesarsalade met mosselen* van Neeltje Jans en overjarige kaas van kaasboerderij Schellach

Salade van pasta gekookt in "Aqua Divina" (gefilterd Oosterschelde water) met tonijn, tomaat en lamsoren*

Schouwse vissoep met vis uit de Oosterschelde

Hoofdgerecht

Biefstukjes van lokaal Limousin rund omwikkeld met Schouws gegrilde spek van varkens uit Scharendijke

Boeuf Bour-guig-non: Langzaam in volle rode wijn gegaarde riblappen van Limousin rund met zilverui en paddenstoelen

In kokkelvocht gepocheerde Oosterscheldevis met romige beurre blanc saus en bosui

Scholrolletjes met Oosterschelde kokkels en paling in het groen

Aardappelmousseline van Zeeuwse bintjes

Vershillende soorten groenten uit de bouillon met roomboter

Frites

Nagerecht

Bolusroomijs

Boterbabbelaar-roomijs

Zeeuwse galetwafeltjes

Appeltaartjes van Zeeuwse appels en vlierbes

"De dikke toren" van slagroomsoesjes met een stroop van babbelaar

Hangop van Schouwse boerenyoghurt met boerenjongens

* Dit zijn seizoensgebonden producten en worden buiten het seizoen vervangen voor een ander product.

Volwassenen € 27,50 | Kinderen € 13,75
De buffetten zijn te reserveren vanaf 15 volwassenen.



Zapas buffet | Strand Café DOK

Heerlijke Zeeuwse tapas geserveerd op een steigerhouten plank voor op tafel, of in buffetvorm.

Koude gerechten

Brood bereid en verrijkt met Oosterscheldewater met tapenade van zeekraal

Schouws zuurdesembrood met pesto van lamsoren

Zeeuwse rauwe wilde oesters met citroen en de pepermolens*

Zeeuwse sushi met gerookte paling en lamsoor*

Kleine salade van pasta gekookt in "Aqua Divina" (gefilterd Oosterschelde water) met huisgerookte makreel en een dressing van yoghurt en limoen

Kleine carpaccio van lokaal grazend rund met pesto en boerenkaas van Schellach

Zeeuwse antipasti van vleesboerderij Boot: fricandeau van Schouws varken, Zeeuws gegrild spek, boerenham en droge worst met pesto van zeekraal

Pastrami van ons lokaal limousin rund met chutney van ui en aromatische rook van rozemarijn en tijm

Warme gerechten

"Aantjes en Oentjes" gebakken kokkels met sjalot en knoflook

Gewokte mosselen met knoflook en zeekraal*

Soepje met vis uit de Oosterschelde

Schouws kroketje van kokkels en mosselen met dragonmayonaise

Scholrolletje met paling in het groen

Kleine Boeuf Bourguignon: Langzaam in volle rode wijn gegaarde riblappen van Limousin rund met zilverui en paddenstoelen

Biefstukje van lokaal Limousin rund omwikkeld met Schouws gegrilde spek van varkens uit Scharendijke

Kleine stoverij van Schouws damhert: langzaam gegaard in rode wijn met peperkoek, zilverui en knolselderij

Nagerecht

Schouwse pancakes gemaakt van Schouws vlegel met Zeeuws boerinnenstroop

Hangop van Schouwse boerenyoghurt met boerenjongens

Appeltaartje van Zeeuwse appels en vlierbes

Boterbabbelaar roomijs met Zeeuwse galettewafeltjes

* Dit zijn seizoensgebonden producten en worden buiten het seizoen vervangen voor een ander product.

Volwassenen € 29,50 | Kinderen € 14,75
De buffetten zijn te reserveren vanaf 15 volwassenen.



Helleweg 8 | 4326 LJ Renesse | 01111 46 38 50
info@strandcafedok.nl | www.strandcafedok.nl