

## VOORGERECHTEN

### **Ganzenborst en rode kool** € 12,00

Wilde ganzenborst, à la minute gerookt, vijg, salade van rode kool, gember en rozijnen, coulis van rode kool en rozensiroop

### **Carpaccio van vrij grazend Zeeuws Limousin rund** € 13,00

Lokaal Limousin rund, truffelmayonaise, bospaddenstoelen, bosui, pijnboompitten en rucola

### **Zeewolf en komkommer** € 13,00

Huisgerookte zeewolf, 4 seizoenenpeper, salade van ingelegde komkommer, Borage Cress, komkommer espuma met dille en geitenyoghurt

### **Half dozijn oesters** € 16,00

Zeeuwse Creuses per 6 st. rauw of gegratineerd

### **Poké bowl**

Poké bowl is een traditioneel gerecht uit Hawaï dat je het beste kunt omschrijven als een vrolijke mix tussen sushi en een salade. Oorspronkelijk bestaat het uit blokjes vis, gemarineerd in sojasaus en sesamzaadjes. De poké bowl wordt pas compleet met het toevoegen van verschillende soorten groenten, sushirijst en andere lekkere toppings.

U kunt kiezen uit een basis van witte rijst of baby leafs.

U kunt een kleine poké bowl bestellen als voorgerecht of een grote als hoofdgerecht.

### **Poké bowl tonijn**

Gemarineerd in soja, koriander en Spaanse peper, Chinese kool, komkommer, wakame, edamame boontjes, paprika, avocado, green goddess dressing, gefrituurde wonton

### **Poké bowl entrecôte**

Entrecôte droog gepekeld en gemarineerd, koud gerookt, Chinese kool, komkommer, edamame boontjes, radijs, venkel, paprika, sesamdressing, gefrituurde wonton

**Klein € 11,00**

**Groot € 16,00**

## SOEPEN

**Bospaddenstoelensoep** € 7,00  
Gearomatiseerd met truffelolie en bosui

**Zeeuwse vissoep** € 9,00  
Rijkelijk gevuld met vis uit de Oosterschelde en saffraanrouille

## VEGETARISCH

**Herfstsalade** € 15,00  
Rucola, paddenstoelen, geitenkaas, vijgen, peer, walnoten en frisse honingdressing

## VIS

**Kabeljauwhaas** € 21,00  
Oven gegaard, topinamboer puree, paddenstoelen, krokant van gedroogde ham en kruidenolie

**Matelote van vis en schelpdieren** € 23,50  
Gepocheerde vis en schelpdieren, kabeljauw, rode poon, roodbaars, kokkels, mosselen en beurre blanc saus

**Catch of the day** Dagprijs  
Wisselend aanbod geserveerd met seizoensgroenten

**High sea** (1 dag van te voren te reserveren) **voor 2 pers.** € 70,00  
2 st. gegratineerde 1/2 kreeft, gamba's, langoustines, oesters, garnalen, krab, kokkels, scheermessen en zeegroenten

## VLEES

### **Herfstburger** € 17,00

Burger van lokaal rundvlees, gekarameliseerde ui, truffelmayonaise, bacon, raketsla, Zeeuws tarwebroodje met pompoenpitten

### **Spareribs** € 19,00

In zoete marinade, smokey barbecuesaus

### **Boeuf bourguignon** € 21,00

Sous vide bereidt in Bourgogne wijn, bospaddenstoelen, uitjes, reepjes spek, wortel en peterselie

### **Entrecôte van rund** € 21,00

Biefstuk van de lende, Big Green Egg gegaard, jus van rozemarijn en tijm

### **Biefstuk van Schouws damhert** € 22,00

Grazend op de kop van Schouwen, gebraiseerde rode kool, jus van port en woudvruchten

## KINDERMENU'S

Kindermenu's zijn voor kinderen tot 12 jaar, deze worden geserveerd met frites, appelmoes en een kinderijsje die de kinderen in de snackbar mogen uitzoeken!

### **Poffertjes 12 stuks** € 6,50

### **Menu "Wizzl"** € 7,50

(Kroket, frikandel, vissticks, kaassoufflé of kipnuggets)

### **Kindermenu broodje mini hamburger** € 7,50

### **Kindermenu spareribs** € 8,00

### **Kindermenu kabeljauw** € 10,00

Met groenten en gebakken aardappelen

### **Kindermenu entrecôte** € 10,00

Met groenten en gebakken aardappelen

**De dinerkaart is uitsluitend van 17.00—20.00**

## NAGERECHTEN

### **Coupe dame blanche**

€ 7,00

Vanille bourbon roomijs, verse slagroom en chocoladesaus

### **Crème brûlée**

€ 8,00

Crème brûlée en roomijs

### **Tarte tatin**

€ 8,00

Lauwwarm geserveerd, roomijs van kaneel, mascarpone specerijen room, crumble van Bastogne

### **Kaasplank**

€ 10,00

Verschillende soorten buitenlandse kazen met chutney en brood

## **Dough Pastries**

Herinnert u zich van vroeger die smaak nog van het cakebeslag tijdens het schoon likken van de spatel... Het deeg was lekkerder dan de cake wanneer die uit de oven kwam! Tja... Nou die smaak dus! Het echte authentieke cakebeslag, alleen dan veilig om te eten en verwerkt in 2 heerlijke desserts.

Gewoon net zo lekker als vroeger, maar dan nog net even leuker!

### **Cake batter dough**

€ 8,00

Cakebeslag, Bastogne, lange vingers, blauwe bessen, salted caramel sauce en yoghurtijs

### **No bake cookie dough cheesecake**

€ 8,00

Koekjesdeeg, bodem van Oreo koekjes, Bastogne kruimelroomijs, en crumble van chocolat chip cookies

## VORSPEISEN

### **Gänsebrust und Rotkohl** € 12,00

Brust von der Wildgans, à la Minute geräuchert, Feigen,  
Salat von Rotkohl, Ingwer, Rosinen, Coulis von Rotkohl und Rosensirup

### **Carpaccio vom zeeländischen Rind** € 13,00

Fleisch vom lokalen Limousin-Rind, Trüffelmayonnaise, Waldpilze,  
Frühlingszwiebeln, Pinienkerne, Rucolapesto und Rucola

### **Seewolf und Gurke** € 13,00

Hausgeräucherter Seewolf, 4-Jahreszeitenpfeffer, Salat von  
eingelegter Gurke, Boretsch-Kresse, Gurkenschäum mit Dill und  
Ziegenjoghurt

### **Halbes Dutzend Austern** € 16,00

Zeeuwse Creuses pro 6 Stück, roh oder gratiniert

### **Poké Bowl**

Poké ist ein hawaiianisches Gericht, das man am besten als einen fröhlichen Mix aus Sushi und Salat bezeichnen kann. Poké wird traditionell aus in Sojasauce und Sesamsamen marinierten Fischstücken bereitet. Die Poké Bowl wird komplett durch Hinzufügen von verschiedenen Sorten frischem Gemüse, Sushireis und anderen leckeren Garnierungen.

Als Basis können Sie weissen Reis oder Baby-Leafs-Salat wählen.

Sie können eine kleine Poké Bowl als Vorspeise bestellen oder eine große als Hauptgericht.

### **Poké bowl Thunfisch**

Mariniert mit Soja, Koriander und roten Pfefferschoten, Chinakohl, Salatgurke,  
Wakame-Algen, Edamame-Bohnen, Paprika, Avocado, Green Goddess-Dressing,  
Frittierter Wonton

### **Poké bowl Entrecote**

Entrecote trocken gepökelt, mariniert und alt geräuchert, Chinakohl, Salatgurke,  
Edamame-Bohnen, Radieschen, Fenchel, Paprika, Sesam dressing, Frittierter Wonton

**Klein € 11,00**

**Gross € 16,00**

## SUPPEN

### Waldpilzsuppe

€ 7,00

Aromatisiert mit Trüffelöl und Frühlingszwiebeln

### Seeländische Fischsuppe

€ 9,00

Reichliche Einlage von Oosterscheldefisch und Safranrouille

## VEGATARISCH

### Herbstsalat

€ 15,00

Rucola, Pilze, Ziegenkäse, Feigen, Birne, Walnüsse, frischer Honigdressing

## FISCH

### Kabeljaufilet

€ 21,00

Im Ofen gegart, Topinambur-Püree, Pilze, knusprig getrockneter Schinken, Kräuteröl

### Matelote, Gericht mit Fisch und Schalentieren

€ 23,50

Poschierter Fisch und Schalentiere, Kabeljau, roter Knurrhahn, Rotbarsch, Herzmuscheln, Miesmuscheln, Beurre-Blanc-Sauce

### Catch of the day

Tagespreis

Wechselndes Angebot, serviert mit Gemüse der Saison

### High Sea (bitte 1 Tag vorher Reservieren)

**für 2 Pers.**

€ 70,00

2 Stück gratinierter 1/2 Hummer, Gambas, Langostinos, Austern, Krabben, Krebs, Herzmuscheln, Messermuscheln, Seegemüse

## **FLEISCH**

**Herbstburger** € 17,00

Burger von lokalem Rindfleisch, karamellierte Zwiebel, Trüffelmayonnaise, Bacon, Rucola, Brötchen aus seeländischem Weizen mit Kürbiskernen

**Spareribs** € 19,00

In süßer Marinade, Smokey Barbecue Sauce

**Boeuf bourguignon** € 21,00

Sous vide in Burgunder gegart, Waldpilze, Zwiebeln, Speckstreifen, Möhren und Petersilie

**Entrecôte vom Rind** € 21,00

Lendensteak im Big Green Egg gegart, Jus mit Rosmarin und Thymian

**Steak vom Schouws Dammhirsch** € 22,00

Grasend auf dem Kop van Schouwen, klassisch bereiteter Rotkohl, Jus mit Portwein und Waldfrüchten

## **KINDERMENUS**

Unsere Kindermenüs gibt es für Kinder bis 12 Jahre. Die Menüs werden mit Pommes und Apfelmus serviert und sind inkl. einem Kindereis, aus der Snackbar.

**Poffertjes (Kleine Pfannkuchlein) 12 st** € 6,50

**Menü Wizzl** € 7,50

kroketten, Bratrolle, Fischstäbchen, Käsesoufflé, Chicken-nuggets

**Minibrötchen-Hamburger** € 7,50

**Spare ribs** € 8,00

**Seebarsch mit Gemüse und Bratkartoffeln** € 10,00

**Entrecôte mit Gemüse und Bratkartoffeln** € 10,00

## **NACHSPEISEN**

### **Coupe dame blanche**

€ 7,00

Bourbonvanille-Rahmeis, Schlagsahne und Schokoladensauce

### **Crème brûlée**

€ 8,00

Crème brûlée und Rahmeis

### **Tarte tatin**

€ 8,00

Lauwarm serviert, Zimt-Rahmeis, Mascarpone, Gewürze, Sahne und Crumble von Bastogne-Keks

### **Käseplatte**

€ 10,00

Verschiedene Sorten ausländischer Käse mit Chutney und Brot

## **Dough Pastries**

Erinnern Sie sich noch an den Geschmack von rohem Kuchenteig, wenn Sie die Schüssel auslecken durften? Der Teig war noch leckerer als der fertig gebackene Kuchen aus dem Ofen! Also.. genau der Geschmack! Dieser echte authentische Kuchen- bzw. Keksteig wird in zwei herrlichen, gut bekömmlichen Desserts verarbeitet. Genau so lecker wie früher, aber sogar noch schöner!

### **Cake batter dough**

€ 8,00

Kuchenteig, Bastogne-Kekse, Löffelbiskuits, Blaubeeren, Salted Caramel Sauce und Joghurteis

### **No bake cookie dough cheesecake**

€ 8,00

Keksteig, Boden aus Oreo-Keks, Bastognekrümel-Rahmeis, Crumble von Chocolat Chip Cookies