

specials OM MEE TE BEGINNEN

'SHARED DINING' P.P. 13,5
proeverij van vis en vlees heerlijkheden. Keuze van de chef.
(vanaf 2 personen)

soepen **STELLENDAMSE VISSOEP** 11,5
rouille • Parmezaanse kaas

OOSTERSE TOMATENSOEP 🌱 8,5
enochi • bao bun

SNOEPERIJ VLEES 18
Steak tartaar • truffel kroketje • soesje
met eendenmousse • Pata Negra

SNOEPERIJ VIS 18
Hollandse garnalencocktail
soesje met gerookte paling • taco
met gerookte zalm

OESTERS 3,25
Zeeuwse Creuses No 3 per stuk

GERECHTEN MET 🌱 ZIJN VEGETARISCH.
Al onze gerechten worden in dezelfde keuken
bereid, waarbij we ook rekening houden met
dieetwensen. Volledig vrij van allergenen kunnen
we helaas niet garanderen.
GERECHTEN MET 🌱 ZIJN VEGAN.

voorgerechten

CARPACCIO ZOUT 13,75
rundvlees • bieslook • spekjes
pijnboompitjes • truffelmayonaise
Parmezaanse kaas

PATA NEGRA 18
met chorizo kroketjes • witlof
truffelmayonaise

GEITENKAAS 🌱 11,5
lauwwarme geitenkaas lolly's
geserveerd met een vijgenjam

TOAST KANNIBAAL 15
carpaccio • tartaar • truffelmayonaise
oude kaas • bieslook

GAMBA'S PIL PIL 14,5
gamba's in knoflook chili-olie

TACO 17,5
gevuld met Hollandse garnaaltjes
huisgemaakte mayonaise • cremé van
tomaatjes

PIZZA GEZOND 🌱 11,5
krokante pizzacracker • avocado
tomaat • mango • zoete kaas pepertjes
basilicumyoghurt

maaltijdsalades

HEALTHY PEOPLE BOWL 🌱 16,5
couscous • tunato • mango • boontjes
wakame • komkommer • falafel

SALADE CARPACCIO 18,5
carpaccio • avocado • gerookte
amandelkruim • limoen-dressing

SALADE ZOET OF ZOUT 21,5
gerookte zalm • Hollandse garnaaltjes
tonijn • mosseltjes • gerookte forel
huisgemaakte mayonaise • cocktailsaus

SALADE VERONICA 17,5
mini broodje hamburger • spies met
kebab • gamba's • Ras el Hanout-dressing

SALADE GEITENKAAS 🌱 17,5
geitenkaas • blauwe druiven
walnoten • honing

diner.

hele dag te bestellen

vis

KABELJAUW 26,50
met een spiesje met kibbeling
geserveerd met grove mosterd

ZEEBAARS 26,50
op parelcouscous • Parmaham
gewokte vongole

VIS VAN DE DAG **DAGPRIJS**
laat de chef u verrassen met vis geserveerd
met bijpassend garnituur en saus

vegetarisch

VIS NOCH VLEES 🌱 **DAGPRIJS**
wisselend vegetarisch gerecht
van de chef

VEGANISTISCHE SATÉ 🌱 18,5
Indonesische veganistische kip
pittige pindasaus • gado gado

FALAFEL BOWL 🌱 17,5
met couscous • avocado • knoflook-yoghurt
rode ui • zoete aardappel frietjes

SPAGHETTI NO MEAT BALLS 🌱 17,5
tomatensaus • oude kaas

BIJ ONZE HOOFDGERECHTEN KRIJGT U
HEERLIJKE VERSE FRIET GESERVEERD!

vlees

VLEES VAN DE WEEK **WEEKPRIJS**
Laat de chef u verrassen met vlees,
geserveerd met bijpassende garnituur
en saus

VARKENHAAS 23,5
met ribfingers • teriyaki saus
zoetzure taugé

SMOKEY FOODNESS 26,5
mac & cheese • gegrilde kebab • broodje
hamburger • steak • gepofte mais

SHORT RIB SURF EN TURF 27,5
runderrib op lage temperatuur gegaard
met gamba's en een knoflookroom

SATÉ 18,5
van kippendijen met pittige pindasaus
en kroepoek

BLACK ANGUS STEAK 27,5
met een saus van geitenkaas en truffel
geserveerd met een chorizo kroketje

mosselen VANAF 1 JULI

MOSSELEN ZOET OF ZOUT 27,5
gewokte mosselen • knoflook
basilicum • zongedroogde tomaten

MOSSELEN 28,5
gekookte mosselen met
bijpassend garnituur

vooraf.