

Voorgerechten

Huisgerookte paling *salade/Zeeuwse paling/lauw-warm* €14

Gerookte zalm *salade/mosterd-dille dressing/citroen* €13

Hollandse garnalen *salade/tomaat/bieslook/verse mayonaise* €15

2 Garnalen kroketten *huisgemaakt/zeekraal/verse mayonaise* €14

Vitello Tonato *kalfscarpaccio/tonijnmayonaise/kappertjes* €14

Halve Kreeft *warm of koud* €9 per 100 gram*

**Vraag bij ons bedienend personeel naar de mogelijkheden per gewicht*

Parels uit de delta

Zomer oesters 3/6/9/ stuks €9/€18/€25

Gegratineerde zomer oesters 3/6/9 stuks €12/€24/€35

Soepen

Tomatensoep *verse tomaat/room/Italiaanse kruiden* €7

Vissoep *verse vis/schaal- en schelpdieren/room* kop/bord €7/€11

Kreeftensoep *verse kreeft/room/Franse cognac* kop/bord €8/€13

*Tip! Het is ook mogelijk om onze heerlijke soepen mee te nemen,
verpakt per ½ Liter. Vraag ernaar bij ons bedienend personeel.*

Hoofdgerechten Vis

Tong 1 *in de boter gebakken/ravigottesaus/frites* 1/2/3 stuks €15/€21/€26

Gamba's *knoflookolie/pepertjes/peterselie/frites* 3/5 stuks €17/€25

Zeebaars *op de huid gebakken/puree/truffelsaus/frites* €25

Catch of the day *wisselende dagverse vis* € dagprijs

Tonijn *kort aangeschroeid met Japanse kruiden* € 24,50

Gestoofte paling *in`t groen met frites* € 28

Pan gekookte mosselen *knoflooksaus/mosterdsaus/frites*

Naturel € 25 / *Knoflook & Room* € 27 / *Piri Piri* € 27

Hoofdgerechten Vlees

Thoolse dikbil Tournedos* *verse groenten/saus naar keuze/frites* €26

**Letop! Dikbil is vrijwel altijd rosé van kleur*

Ribeye *gebakken/verse groenten/saus naar keuze/frites* €26

Alle vleesgerechten geserveerd met een saus naar keuze:

Peppersaus, Gorgonzolasaus, Bearnaisesaus, Jus

Voor de kleine matrozen

Kroket *met frietjes/appelmoes/mayonaise* €7

Frikandel *met frietjes/appelmoes/mayonaise* €7

Kipnuggets *met frietjes/appelmoes/mayonaise* €7

Vissticks *met frietjes/appelmoes/mayonaise* €7

Tong 1 *met frietjes/appelmoes/mayonaise* €15

Indien aanwezigheid van een bepaalde allergeen of dieetwens kunt u terecht bij ons bedienend personeel.

Kreeftenmenu

Kopje Kreeftensoep
verse kreeft/room/Franse cognac

-

250gr/500gr Kreeft
*gekookt in de court bouillon met huisgemaakte
mayonaise/zeegroenten/frites*
* €9 per ons

-

Dessert
€39/€55

Buutengaetsmenu

Kopje Vissoep
verse vis/schaal- en schelpdieren/room/Franse cognac

-

Pan gekookte mosselen Naturel
knoflooksaus/mosterdsaus/frites
(piri piri of knoflook&room +€2)

-

Dessert
€33

Desserts

Dame Blanche *vanille ijs/callebaut chocoladesaus/slagroom* €7

Weckpot *vanille ijs/boerenjongens/advocaat/slagroom* €7

Crème Brûlée *custard/gekarameliseerde suiker/vanille ijs/slagroom* €6

Dessert van het menu *wisselend dessert* €7

Gember *vanille ijs/pittige gember/room* €7

Kaasbordje *met een selectie van div. kazen* €13

Huisgemaakte appeltaart *vanille ijs/slagroom* €6

Kinderijsje *beker met vanille ijs en slagroom* €5