

VOORGERECHTEN

- o Plat Fruits de mer met krab, langoustine, oester, crevettes en kokkels 11,50
- o Houtduif (gekarameliseerde filet en gekonfijt boutje) met pompoen, port en pruimedanten 10,50
- o Cantharellen met zuurkool, walnootbrood en Ricard 9,50

SOEPEN

- o Ossenstaartbouillon met merg en madeira 7,50
- o Soep van de dag (zie bord) 5,50

HOOFDGERECHTEN

- o Krabbenbisque gevuld met scharrelvis en mosselen 19,50
- o Zeewolf met mousse van knolselderij, schorseneren en akkerpaddestoel 20,50
- o Steak frites, eigen jus en salade 18,50
- o Salade van roodlof, portobello, kweeper en halloumi 18,50
- o Puy-linzen met Guinness, kastanjecroquette en blue Stilton 19,50
- o Mosselen met frites en salade, iedere week een andere bereiding (zie bord) 18,50
- o Schippersschotel (zie bord) 17,50
- o Schippersmenu: Schippersschotel met voorgerecht en nagerecht (zie bord) 27,50

KINDERGERECHTEN

- o Pasta met tomatensaus en groene salade en een raketje na 9,50
- o Gemarineerde kipspiesjes met frites en seizoensgroenten met een raketje na 12,50

BIJGERECHTEN

- o Frites 3,50
met mayonaise, piccalilly of zoervleis, vanaf 4,00
- o Groene salade 3,50
- o Brood met aioli 4,00

NAGERECHTEN

- o Tarte Tatin 5,50
- o Crème brûlée met kardemom 6,50
- o Drie chocoladetruffels (smaken slagroom, koffie en chili) 6,00
- o IJscoupe van 2 huisgemaakt bollen ijs met geroosterde amandelen en kletskep 6,50
Keuze uit drie ijssmaken: Poire belle Hélène; Irish Coffee; Mandarijn met speculaas (extra bol 2,00)
- o Kaas van Kef 9,50
- o Dagcake (zie bord) 4,50



Heeft u een allergie? Meld het ons!

