



VOORGERECHTEN

Zeeuwse vissoep bisque	12.50
Coquille met mousseline en pompoen	17.00
Moules á l'escargot (dozijn)	17.50
Rauwe mosselen (dozijn)	15.00
Franse uiensoep	12.00
met croutons en kaas	
supplement wintertruffel	+ 5.00
Garnalenkroketten (2 stuks)	17.50
Kaaskroketten (2 stuks)	14.50
Scampi's van de Chef (6 stuks)	18.00
Gerookte zalm & grijze garnalen	18.50
met sla en cocktailsaus	
Gebakken bloedworst	16.50
met appel, peer en aceto balsamico	
Terrine van ree	16.50
met foie gras en vijgenconfituur	
Steak tartaar à la minute	15.00
supplement wintertruffel	+ 5.00
Toast met bospaddestoelen en wintertruffel	17.00

Wij serveren onze voorgerechten met stokbrood en boter.
Liever met verse frites en mayonaise? + € 3.50

MAALTIJDSALADES

Salade vis	32.50
gerookte zalm, grijze garnalen, gamba, cocktailsaus	
Salade geitenkaas	24.50
honing, toast, noten, balsamico en spek (vegetarisch mogelijk)	

Heeft u een allergie? Zeg het ons.



HOOFDGERECHTEN VIS

Gekookte mosselen op Philippiense wijze (natuur)	35.00
Gekookte mosselen met wijn en/of room	38.00
Gekookte mosselen met room en/of look.....	38.00
Gekookte mosselen met Provençaalse saus	38.00
Op de huid gebakken kabeljauw	33.00
met puree, garnalen en kruidenroomsaus	
Gebakken zeetong (2 stuks à 250 gram).....	dagprijs
Garnalenkroketten (3 stuks)	24.00
Scampi's van de Chef (12 stuks)	29.00

HOOFDGERECHTEN VLEES

Hertenfilet.....	32.00
met wildjus, stoofpeer en winterse groenten	
Filet Mignon (200 gram)	31.00
met pepersaus of bospaddestoelensaus	
Steak tartare à la minute.....	31.00
supplement wintertruffel	+ 5.00
Ricky's stoofvlees (stoverij).....	22.00

VOOR DE KLEINTJES

Kinderportie mosselen op Philippiense wijze.....	20.00
Zeetong (1) met verse frietjes	dagprijs
Frikandel met verse frietjes en appelmoes	9.50
Kroket met verse frietjes en appelmoes	9.50
Kipnuggets met verse frietjes en appelmoes	9.50
Kaaskroketje met verse frietjes en appelmoes	9.50
Garnalenkroketje met verse frietjes en appelmoes.....	11.00

Wij serveren bovenstaande gerechten met bijpassende groenten, stokbrood of verse frites en diverse sausjes.
Wilt u een gerecht delen? Extra couvert + € 3.50

Heeft u een allergie? Zeg het ons.

LEKKER MOSSELEN!

MENU I

Zeeuwse visoep
bisque



Mosselen op Philippiense wijze
mayonaise, tartaar- en mosterdsaus



Koffie
of
Dame blanche
warme Callebaut chocoladesaus

48.00

MENU II

Gerookte zalm en
grijze garnalen
met sla en cocktailsaus



Mosselen op Philippiense wijze
mayonaise, tartaar- en mosterdsaus



Irish coffee
of
Dame blanche
warme Callebaut chocoladesaus

52.00

Van deze menu's kan niet worden afgeweken.



MOSSELEN

Gekookte mosselen op Philippiense wijze (natuur)35.00

Gekookte mosselen met wijn en/of room.....38.00

Gekookte mosselen met room en/of look.....38.00

Gekookte mosselen met Provençaalse saus38.00



Wij serveren onze mosselen met mayonaise, tartaar- en mosterdsaus
en met brood of verse frites.

Wilt u een gerecht delen? Extra couvert + € 3.50

LEKKER VOOR BIJ DE MOSSELEN

Glas cava.....7.50

Affligem blond, van 't vat.....4.50

Mosselwijn.....6.50 31.00

Heeft u een allergie? Zeg het ons.
Wij werken met één rekening per tafel.



B I T E S T O S H A R E

Plankje van de Chef	25.00
Plankje verse frites	6.50
met mayonaise	
Bordje gerookte zalm	13.50
met toast, sjalotjes en kappertjes	
Camembert uit de oven met brood	12.00
met honing en notenmix	
Serranoham.....	8.50
Kaas.....	7.50
met mosterd	
Bitterballen “Kwekkeboom” (8)	9.50
met mosterd	
Gefrituurde garnalen (10)	9.00
met chilisaus	
Gefrituurde mini loempia’s (8)	9.00
met chilisaus	
Mini frikandellen (12).....	7.50
met mayonaise en curry	
Mini garnalenkroketjes (5).....	13.50
met dip	
Bittergarnituur (25)	20.00

Heeft u een allergie? Zeg het ons.
Wij werken met één rekening per tafel.