

## VOORGERECHTEN

<b>Tartaar van zeebaars / quinoa / gember / kerry / venkel / komkommer / bieslook</b>	<b>€ 15.00</b>
<i>Chopped sea bass / quinoa / ginger / curry / fennel / cucumber / chive</i>	
—	
<b>King-krab / aardappel / zeegroenten / beurre blanc / olie van citrus &amp; vanille</b>	<b>€ 17.00</b>
<i>Fresh king crab / potato / sea vegetables / white butter sauce / citrus and vanilla oil</i>	
—	
<b>Gepekeld &amp; gerookt rund / tomaat / basilicum / schuim van Parmesan / asperges</b>	<b>€ 16.00</b>
<i>Salted and smoked beef / tomato / basil / parmesan cheese / asparagus</i>	
—	
<b>Sashimi van 'yellow-fin' tonijn / zalm / langoustine / zwarte look / soja / rijstenvel</b>	<b>€ 16.00</b>
<i>Yellow fin tuna sashimi / salmon / langoustine / black garlic / soy / rice leaf</i>	
—	
<b>Ravioli van oude boerenkaas / bloemkool / salieboter / citrus (vega)</b>	<b>€ 15.00</b>
<i>Old Dutch cheese ravioli / cauliflower / sage butter / citrus fruit (vegetarian)</i>	

## HOOFDGERECHTEN

<b>Steak Tartare / Amsterdamse tafelzuren / dikke friet</b>	<b>€ 29.00</b>
<i>Steak Tartare / Amsterdam pickles / genuine Flemish fries</i>	
—	
<b>Hele kreeft (450 gr) / wortel / gember / aardappel / tomaat / coraille / eigen jus</b>	<b>€ 38.00</b>
<i>A whole lobster / carrot / ginger / potato / tomato / coraille / lobster sauce</i>	
—	
<b>Iberico-lende &amp; de wangetjes / couscous / zoute citroen / asperges / jus van Zeeuws bier</b>	<b>€ 26.00</b>
<i>Iberico loin and cheeks / couscous / salted lemon / asparagus / Zeeland beer sauce</i>	
—	
<b>Twee keer Zeeuws lam / doperwt / look / bataat / zeewier / champignons / eigen jus</b>	<b>€ 27.00</b>
<i>Two ways of Zeeland lamb / peas / garlic / sweet potato / sea weeds / mushrooms / lamb sauce</i>	
—	
<b>'Catch of the day'</b>	<b>€ 26.00</b>
<i>Daily fresh fish according to what the market offers us</i>	

## DESSERTS

<b>Taartje van ananas / lavendel / mojito-granité</b>	<b>€ 12.00</b>
<i>Pineapple pie / lavender / mojito-granité</i>	
—	
<b>Bombe van Valrhona chocolade / citrus &amp; gember / rood fruit / Champagne-sabayon / sorbet van olijven</b>	<b>€ 12.00</b>
<i>Valrhona chocolate bombe / citrus &amp; ginger / red fruits / Champagne-sabayon / olive ice-cream</i>	
—	
<b>Dessert van de dag</b>	<b>€ 12.00</b>
<i>Dessert of the day</i>	
—	
<b>Assortiment artisaan geaffineerde kazen van Erik Murre (ipv dessert menu: sup. € 3.00)</b>	<b>€ 15.00</b>
<i>Variety of origin crafted cheese from Erik Murre (instead of a dessert in the menu: € 3.00 extra)</i>	

**BOTTLES** drie gangen naar de smaak van de chef € 40.00

*Three courses to the chef's taste*

**BOTTLES** wining experience € 23.00



wining experience € 12.00

**BOTTLES** vier gangen naar de smaak van de chef € 50.00

*Four courses to the chef's taste*

**BOTTLES** wining experience € 29.00



wining experience € 16.00

**BOTTLES** vijf gangen naar de smaak van de chef (inclusief kazen) €  
60.00

*Five courses to the chef's taste (includes an extra cheese dish)*

**BOTTLES** wining experience € 35.00



wining experience € 22.00

**Menu's worden uitsluitend per tafel geserveerd**

*Menus are served only per table*

**Wij serveren groepen van 8 gasten of meer uitsluitend menu's**

*For groups of 8 guests or more, only menus are served*

**Vanzelfsprekend houden wij rekening met uw allergieën of dieetwensen. Wij vragen U deze kenbaar te maken.**

*Of course we pay attention to your diets and possible allergies. Please, let us know.*

---

**WIJN /// WINING**

**BOTTLES** heeft één van de meest bijzondere wijnkaarten ter wereld. Vraag er gerust naar.

**BOTTLES** holds one of the most exclusive wine lists in the world. Please, ask for it.