

## Start

Tartaar van zeebaars € 15.00  
quinoa / gember / kerry / venkel / komkommer / bieslook  
Chopped sea bass / quinoa / ginger / curry / fennel / cucumber / chive

King-krab € 17.00  
aardappel / zeegroenten / beurre blanc / olie van citrus & vanille  
Fresh king crab / potato / sea vegetables / white butter sauce / citrus and vanilla oil

Gepekeld & gerookt rund € 16.00  
tomaat / basilicum / schuim van parmezaan / asperges  
Salted and smoked beef / tomato / basil / parmesan cheese / asparagus

Sashimi van 'yellow-fin' tonijn € 16.00  
zalm / langoustine / zwarte look / soja / rijstvenel  
Yellow fin tuna sashimi / salmon / langoustine / black garlic / soy / rice leaf

Ravioli van oude boerenkaas € 15.00  
bloemkool / salieboter / citrus (vega)  
Old Dutch cheese ravioli / cauliflower / sage butter / citrus fruit (vegetarian)

## 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.

## Main

Steak Tartare € 29.00  
Amsterdamse tafelzuren / dikke friet  
Steak Tartare / Amsterdam pickles / genuine Flemish fries

Hele kreeft (450 gr) € 38.00  
wortel / gember / aardappel / tomaat / coraille / eigen jus  
A whole lobster / carrot / ginger / potato / tomato / coraille / lobster sauce

Iberico-lende & de wangetjes € 26.00  
couscous / zoute citroen / asperges / jus van Zeeuws bier  
Iberico loin and cheeks / couscous / salted lemon / asparagus / Zeeland beer sauce

Twee keer Zeeuws lam € 27.00  
doperwt / look / bataat / zeewier / champignons / eigen jus  
Two ways of Zeeland lamb / peas / garlic / sweet potato / sea weeds / mushrooms / lamb sauce

'Catch of the day' € 26.00  
Daily fresh fish according to what the market offers us

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

## Finish

Taartje van ananas € 12.00  
lavendel / mojito-granité  
Pineapple pie / lavender / mojito-granité

Bombe van Valrhona chocolade € 12.00  
citrus & gember / rood fruit / Champagne-sabayon / sorbet van olijven  
Valrhona chocolate bombe / citrus & ginger / red fruits / Champagne-sabayon / olive ice-cream

Dessert van de dag Dessert of the day € 12.00

Assortiment artisanaal geaffineerde kazen van Erik Murre € 15.00  
(ipv dessert menu: sup. € 3.00)  
Variety of origin crafted cheese from Erik Murre  
(instead of a dessert in the menu: € 3.00 extra)

### BOTTLES MENU

Menu's worden uitsluitend per tafel geserveerd. - Menu's are served only per table.

**BOTTLES** drie gangen naar de smaak van de chef € 40.00  
Three courses to the chef's taste  
**BOTTLES** wining experience € 23.00  
**BOTTLES** 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  
**BOTTLES** wining experience € 16.00

**BOTTLES** vijf gangen naar de smaak van de chef € 60.00  
(inclusief kazen)  
Five courses to the chef's taste (includes an extra cheese dish)  
**BOTTLES** wining experience € 35.00  
**BOTTLES** wining experience € 22.00

# BOTTLES