

# MENU

## VOORGERECHTEN

### OESTERS 15,00

6 stuks Zeeuwse creuses met rode wijn azijn vinaigrette

### CEVICHE VAN HARDER 12,50

Rauw gemarineerde harder met zee-eik, zeekraal en krab vinaigrette

### STEAK TATARE 13,00

Klassieke steak tartaar met cornichons, kappertjes, sjalot en eidooier

### BOUILLABAISSE OOSTERSCHELDE 10,00

Rijke vissoep gevuld met harder, kokkels en mosselen uit de Oosterschelde

### SALADE COUSCOUS 10,00

Frisse couscous salade met falafel gemaakt van kikkererwten uit Schoondijke, met flatbread en hummus

### ZEEUWSE POKEBOWL 11,00

Rijst met tonijn van Kingfish, zeewiersalade, edamame, avocado, komkommer en wortel

## HOOFDGERECHTEN

### MOSSELEN OP ZEEUWSE WIJZE 21,00

### ENTRECOTE 24,00

Rundvlees afkomstig van Vleesboerderij Boot uit Kerkwerpe, geserveerd met romesco, prei olie en wakame uit de Oosterschelde

### SLIPTONG 22,00

Drie stuks gebakken sliptong van onze Zeeuwse visleverancier geserveerd met seizoensgroenten

### VANGST VAN DE DAG Dagprijs

Zeeuwse visleverancier geserveerd met seizoensgroenten en een beurre blanc met Hollandse garnalen

### BUIKSPEK 21,00

Krokant gebakken buikspek met seizoensgroenten

### WORTEL 'STEAK' 20,00

met een crème van knolselderij en hollandaise

## KIDS

### PANCAKES MET STROOP 6,00

### SANDWICH 5,00

met pindakaas, Nutella of kaas

### FRIET 6,00

met mayonaise en kroket of frikandel

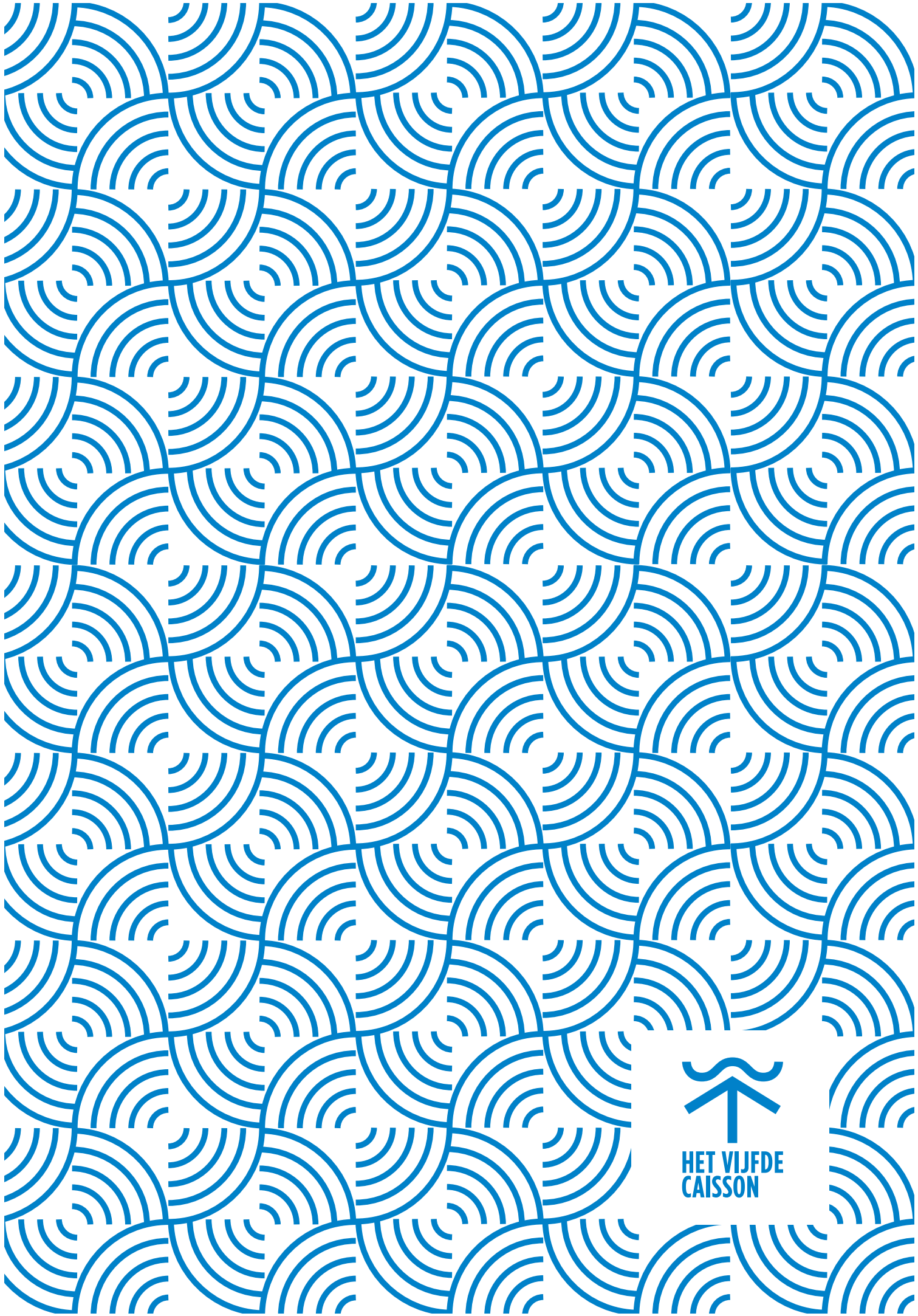
## DESSERT

### DESSERT VAN DE DAG 8,00

Dagelijks wisselend dessert met ingrediënten uit Schouwen-Duiveland

### KINDER IJS 2,50

Hoorntje met bolletje roomijs en spikkels



HET VIJFDE  
CAISSON