

---

---

# CHEF'S VERRASSINGSMENU'S

---

---

3 gangen **29,50**

---

4 gangen **37,50**

---

5 gangen **46,50**

---

6 gangen **55,00**

---

Heeft u een (di)eteetwens? Laat het ons weten, wij denken graag met u mee!

---

---

# VOORGERECHTEN

---

---

## SOEPEN

---

Kreeftensoep **9,50**

Lauw warm geserveerd met crostini en Hollandse garnalen - groene kruiden olie

Bouillabaisse **7,50**

Schaal- en schelpdieren

Kippensoep **5,00**

Gemaakt van onze eigen Twentse blauwe kippen

## BROODPLANKEN

---

Breekbrood **4,50**

Kruidenboter - gezouten boter - olijfolie - zout

Cheesy garlic bread **5,00**

Knoflooksaus - kruidenboter - groene kruidenolie

Rustiek stokbrood **4,50**

Knoflooksaus - cocktailsaus - kruidenboter

Heeft u een (di)etwens? Laat het ons weten, wij denken graag met u mee!

---

---

# VOORGERECHTEN

---

---

## VOORGERECHTEN

---

Eigen gerookte zalm **10,50**

Zwarte olijf - kaviaar van geitenkaas - crème van citroengras - krokante rijst

Tonijntartaar **11,50**

komkommer - reitich - calamaris - krokante wilde rijst - cremé van lavendel

Coquilles **12,50**

Warme en koude bereidingen - ibericoham - macadamia - knolselderij - crème van yoghurt - zuurdesem krokant

Carpaccio **9,50**

Rucola - oude Twentse kaas - truffelmayonaise - pijnboompitten

Steaktartaar van ossenhaas **10,50**

Gerookte eidooier - mosterd mayonaise - hazelnoot - uitjes

## WARME VOORGERECHTEN

---

Rog **12,50**

Oosterse saus - shiitakes - taugé - bos ui

Langoustines en gamba's **13,50**

Bereidingen van tomaat - kerrie crème - salty fingers

Halve kreeft **21,50**

Lardo - aardappelmousseline - zilte groente - Hollandaise saus

Kalfswang en zwezerik **12,50**

Luchtige aardappel - wortel - prei

Rode poon **10,50**

Groene appel - bleekselderij - baharatcremé

Heeft u een (di)eetwens? Laat het ons weten, wij denken graag met u mee!

---

---

# HOOFDGERECHTEN

---

---

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet en rauwkost

Zalm **18,50**

Aardappel mousseline - prei - groene asperge - saus van limoenblad

Kabeljauw **19,50**

Knolselderij - paksoi - schorseneren - saus van beurre noisette

Mosselpan **20,50**

Verse mosselen - friet - stokbrood - diverse sauzen

Dorade filet **18,50**

Noten kruiden korst - schaal- en schelpdieren - wortel - schuimige saus van chilli

Sliptong of zeetong klassiek **24,50 / 35,00**

Krieltjes - spinazie - citroen botersaus

Mixed grill **32,50**

Kreeft - zeebaars - zalm - kabeljauw - gamba - Hollandaise saus

Catch of the day **18,50**

Dagelijks wisselend visgerecht van onze Chefkok

Kalfssukade **21,50**

Zacht gegaard - aardappelmousseline - prei - kalfsjus

Iberico **22,50**

Filet - bavatte - granen en zaden - schorseneren - saus van lavas

Tournedos (250 gram) **24,50**

Knolselderij - rode biet - spruiten - aardappel - truffeljus

Ook te bestellen als surf en turf:  
3 grote gamba's ongepeld **+ 5,00**  
Halve kreeft **+ 19,00**

Heeft u een (di)eetwens? Laat het ons weten, wij denken graag met u mee!

---

---

# PLATEAUS

---

---

## Fruit de mer

Hollandse garnalen, ongepelde gamba's, oesters, mosselen, - eigen gemaakte salade, vongole, kokkels, scheermessen, brood met cocktailsaus  
citroen, wakame

1 persoon	<b>20,00</b>
2 personen	<b>37,50</b>

## Fruit de mer de luxe

Hollandse garnalen, oesters, halve kreeft, mosselen, scheermessen, ongepelde gamba's, gepelde gamba's, vongole, kokkels, langoustines, eigen gemaakte salades, brood met cocktailsaus, citroen, wakame

1 persoon	<b>32,50</b>
2 personen	<b>60,00</b>

## Plateau gerookte vis

Paling, zalm, makreel, forel, Hollandse garnalen cocktail, eigen gemaakte salades.  
Geserveerd met brood, cocktail en knoflook saus

1 persoon	<b>16,50</b>
2 personen	<b>30,00</b>

## Klassieke Oesters

citroen, peper, sjalot, rode wijn azijn

3 stuks	<b>10,50</b>
---------	--------------

## Oesterbereidingen

Gegratineerde oester, oosterse oester, oester met sjalot en rode wijn azijn.

3 stuks	<b>11,40</b>
---------	--------------

Heeft u een (di)eetwens? Laat het ons weten, wij denken graag met u mee!

---

---

# TAPAS

---

---

## SEAFOOD TAPAS

---

Kibbeling met ravigotte saus	<b>4,50</b>
Inktvisringen met knoflooksaus	<b>4,50</b>
Gepaneerde mosselen met knoflooksaus	<b>4,00</b>
Hollandse garnalenkroketjes (3 stuks)	<b>4,00</b>
Sashimi van zalm, tonijn en zeebaars	<b>7,50</b>
Tiger rol met gamba Sushi (3 stuks)	<b>6,00</b>
Zalm rol Sushi (3stuks)	<b>5,00</b>
Tonijn rol Sushi (3 stuks)	<b>5,00</b>
Gamba's gepeld, knoflookolie	<b>6,00</b>
Gamba pannetje met roomsaus	<b>6,00</b>
Oosterse kip puntjes	<b>5,00</b>
Chorizo kroketten (3 stuks)	<b>4,50</b>

Heeft u een (di)eetwens? Laat het ons weten, wij denken graag met u mee!

---

---

# BIJGERECHTEN

---

---

Friet	<b>2,75</b>
Aardappelen	<b>2,75</b>
Warme groente	<b>2,00</b>
Rauwkost	<b>2,50</b>

## KINDERMENU'S

---

Aardappel puree of Friet	<b>6,50</b>
Groente, sla of appelmoes	
Kibbeling, Visfriet, Zalm of Kip (stukjes)	

---

Nadat het bordje leeg mag je uit de grijpkast een cadeautje grijpen.

Heeft u een (di)eetwens? Laat het ons weten, wij denken graag met u mee!

---

---

# DESSERTS

---

---

## DESSERTS

---

Banaan royale **6,50**

Banaan - vanille ijs - chocolade

Tiramisu **7,50**

Lange vingers - amandel - karamel ijs

Kalamansi taartje **8,50**

Gel van bergamot - mascarpone - witte chocolade ijs

Chocoladetaart **8,50**

Pure chocolade - hangop - mandarijn ijs

Kaasplankje **9,50**

Diverse soorten Nederlandse kaas

Heeft u een (di)eetwens? Laat het ons weten, wij denken graag met u mee!



---

---

# DRANKEN

---

---

## WARME DRANKEN

---

Koffie	2,10
Cappuccino	2,30
Espresso	2,10
Dubbele espresso	3,80
Koffie verkeerd	2,30
Latte macchiato	2,70
Thee	2,00
Verse muntthee	2,75
Warme chocolademelk	2,30
Warme chocolademelk met slagroom	2,70
Irish koffie	7,00
French koffie	7,00
Italian koffie	7,00
Spanish koffie	7,00
Dutch koffie	7,00

## KOUDE DRANKEN

---

Coca cola	2,30
Coca cola light	2,30
Coca cola zero	2,30
Fanta	2,30
Sprite	2,30
Fanta cassis	2,30
Fuze tea	2,40
Fuze tea green	2,40
Chaudfontaine blauw	2,00
Chaudfontaine rood	2,00
Crystal clear	2,40
Chocomel	2,30
Fristi	2,30
Dubbel friss	2,30
Melk	1,90
Verse jus d'or orange	3,00
Tonic	2,30
Bitter lemon	2,30
Rivella	2,30
Appelsap	2,00

---

---

# DRANKEN

---

---

## BIER & WIJN

---

Grolsch 25 cl	<b>2,40</b>
Grolsch 50 cl	<b>4,80</b>
Grolsch 0.0%	<b>3,00</b>
Grolsch radler 0.0%	<b>3,25</b>
Grolsch radler 2.0%	<b>3,50</b>
Grolsch weizen	<b>4,00</b>
Seizoens bier	<b>4,00</b>
Droge witte wijn	<b>3,95</b>
Zoete witte wijn	<b>3,95</b>
Rode wijn	<b>3,95</b>
Rose	<b>3,95</b>
Jonge jenever	<b>3,00</b>
Oude jenever	<b>3,00</b>
Apfelkorn	<b>3,00</b>
Vieux	<b>3,00</b>
Cognac	<b>4,90</b>
Whisky	<b>4,00</b>
Wodka	<b>4,00</b>
Gin	<b>4,00</b>
Rum	<b>4,00</b>
Licor 43	<b>4,00</b>
Amaretto	<b>4,00</b>
Grand marnier	<b>4,00</b>
Baileys	<b>4,00</b>
Tia maria	<b>4,00</b>
Cointreau	<b>4,00</b>
Witte port	<b>2,75</b>
Rode port	<b>2,75</b>
Martini wit	<b>2,75</b>
Martini rood	<b>2,75</b>
Sherry medium	<b>2,75</b>
Sherry droog	<b>2,75</b>