

Lentemenu 2026

Voorgerechten

Zalm Caipirinha

Zalm gemarineerd in limoen, rietsuiker, verse munt en cachaça met Braziliaanse aardappelsalade en groene kruidendressing

Huisgemaakte kalfspastrami

Met kappertjes, venkel zoetzuur, krokante uitjes en vadouvan mayonaise

Caponata di Amalfi (kan ook vegan)

Salade van geroosterde en gegrilde groentes met olijven, rozijnen, tomaatjes en mozzarella en knoflook croutons

Hoofdgerechten

Noordzee paella

Met op de huid gebakken zeebaars, Zeeuwse mosselen en gazpachuelo

Crispy flat iron steak

Slow cooked op oosterse wijze en krokant gebakken met mosterdgroente, aardpeer mousseline en jus de veau met zwarte knoflook

Surf & Turf

Van geroosterde kipfilet & gamba's met krieltjes, doperwten, champignons en kreeftensaus met piment d'espelette

Vegetarische gnocchi (kan ook vegan)

Met gebakken schorseneren, gepofte knoflook, wilde spinazie en saus van zomertruffel en Parmezaan

Nagerechten

Sticky matcha cake & yuzu kokos panna cotta

Selectie van Europese kazen met druiven, dadels en appelstroop

Spring Menu 2026

Starters

Salmon Caipirinha

Salmon marinated in lime, cane sugar, fresh mint and cachaça, served with Brazilian potato salad and a green herb dressing

Homemade Veal Pastrami

With capers, sweet-and-sour fennel, crispy onions and vadouvan mayonnaise

Caponata di Amalfi (also available vegan)

Salad of roasted and grilled vegetables with olives, raisins and tomatoes, served with mozzarella and garlic croutons

Main Courses

North Sea Paella

With skin-seared sea bass, Zeeland mussels and gazpachuelo

Crispy Flat Iron Steak

Slow-cooked in an oriental style and finished crispy, served with mustard greens, Jerusalem artichoke mousseline and veal jus with black garlic

Surf & Turf

Roasted chicken breast and prawns with baby potatoes, green peas, mushrooms and lobster sauce with Espelette pepper

Vegetarian Gnocchi (also available vegan)

With sautéed salsify, roasted garlic, wild spinach and a summer truffle and Parmesan sauce

Desserts

Sticky Matcha Cake & Yuzu Coconut Panna Cotta

Selection of European Cheeses, served with grapes, dates and apple syrup.