



MENU



VOOR

Garnalentcocktail | 14

Tomaat | Cocktailsaus | Venkel

Shrimp cocktail • Krabbentail

Gerookte Zalm | 14

Mierikswortel | Lente Ui | Kappertjes

Smoked Salmon • Räucherlachs

Gerookte Paling | 16

Groene kruiden | Kruidendressing

Smoked Eel • Geräucherter Aal

Vispalet | 22.5

Oester | Paling | Zalm | Garnalen

Fish palette • Visplatte

Carpaccio | 14

Parmezaan | Truffelmayonaise | Tomaat

Carpaccio • Carpaccio

Gamba's 't Oliegeultje | 13

Pittige knoflook roomsaus

Prawns in garlic sauce •

Garnelen in knoblauchause

Gamba's al Ajillo | 13

Knoflook & peperolie

Prawns in garlic & pepper oil •

Garnelen in knoblauch & pfeffer öl

Oesters naturel • 3 stuks | 13

Rode wijn viniagrette | Citroen

Oysters • Austern

Oesters 't Oliegeultje • 3 stuks | 16

Smaken van het seizoen

Oysters seasonal style • Austern saisonaler stil

 Bloemkool | 13

Groene curry | Gepofte rijst

Cauliflower • Blumenkohl

HOOFD

Sliptong • 3 stuks | 26

Wakame | Citroen

Common Sole • Schlupfzunge

Gekookte Mosselen | 25

Met remolade-, cocktail en knoflooksaus

Mussels • Muscheln

Roodbaars | 24

Buerre blanc

Norway Haddock • Roter fisch

Biefstuk | 23

Pepersaus

Steak • Steak

 Ravioli | 20

Parmezaanschuim | Duxelle | Paddenstoelen

Ravioli • Ravioli

KIDS

Biefstukje* | 15.5

Garnalen kroket* | 13.5

Krokante kip knotsjes* | 9.5

Sliptongetje* | 15

Pannekoek | 6.5

**wordt geserveerd met frites en appelmoes*

DESSERT

Potje ijs | 8

Variërende smaak

Crème Brulee | 8

Sereh | Rood Fruit

Mandarijn | 9

Kaneel | Kardemom

Mandarine • Mandarine

Kaasplateau van het Kaasatelier | 15

Cheese platter • Käseplatte