

Hoofdgerechten

Ossenhaas saté €18,50

Gegrilde ossenhaasspies, geserveerd met satésaus, gefrituurde uitjes, zoetzure komkommer en kroepoek.

Zeebaars van de grill €23,00

Hele gegrilde zeebaars gevuld met venkel, citroen, tijm en rozemarijn, geserveerd met Thaise gele curry, koriander, Spaanse peper en een groente salade.

Zwanenburger €17,50

200 gram runderburger op een brioche bol met zoetzure komkommer, spek, ei, kaas, geserveerd met twister friet.

Chateaubriand voor twee personen €70,00

Ossenhaas 500 gram, geserveerd met gebakken krieltjes, groentesalade en pepersaus.

Mosselen €20,00

In de schelp gebakken Zeeuwse mosselen geserveerd met Thaise gele curry.

Gepocheerde visrol €22,50

Zalmmousse ingerold in scholfilet geserveerd met geblancheerde wortel, groene asperges en een kreeftensaus.

Tournedos €25,00

Gebakken ossenhaas tournedos met geblancheerde wortel, groene asperges en een rode wijnsaus.

Kaasfondue €18,00

Gemaakt met boeren kaas, contadino en gruyère geserveerd met breekbrood en verse groente.

Mixed grill 300 gram €22,50

Een combinatie van ossenhaas, varkenshaas en kippendijfilet met courgette gevuld met ratatouille en een pepersaus.

Kalfsentrecote €24,50

Gebakken kalfsvlees en een courgette gevuld met ratatouille geserveerd met chimichurri.

Caesar salade €15,50

Met kippendijfilet een gekookte, uitgebakken spek, ansjovis, paprika Parmezaanse kaas, croutons en dressing

Gele curry pan €19,75

Licht pittige gele curry met kippendijen, gamba's, chorizo en verse groentes.