

# VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN HERT | walnoot -- beukenzwam - vijgen confituur - truffelmayonaise 14.50

VISSOEP | mossel - scheermes - zalm - schol - kokkels 12.00

ZEEUWSE OESTERS | citroen {3 stuks} 11.50

GARNAALKROKET | ambachtelijk gemaakt - brood {1 stuk} 12.00

KAASKROKET | ambachtelijk gemaakt - brood {1 stuk} 9.50

BRUSCHETTA ZALM | gerookte zalm - crème fraîche - cherry tomaat {1 stuk} 13.00

TOAST CHAMPIGNON | kastanje champignons - beukenzwammen - kwartelei - truffel olie {1 stuk} 14.00



# HOOFDGERECHTEN

BOUILLABASSE | halve kreeft - mossel - scheermes - zalm - kokkels - gamba - brood met aioli 39.50

ENTRECOTE VAN HEREFORD | rund - 300 gram - zilte groente - friet 28.50

pepersaus | bearnaise | kruidenboter 3.00

HERT | wildjus - crème van knolselder - ratatouille 24.50

KABELJAUWHAAS | hollandaisesaus - knolselder puree- zilte groente- friet 26.00

SCAMPI'S | pikante roomsaus - zilte groente - tomaat - paprika - friet - {11 stuks} 22.50

NOORDZEE SLIBTONG | tartaarsaus - salade - friet -{3 stuks} 22.50

SPARERIBS | knoflooksaus - salade - krokant gebakken - friet 21.50

BOEKA BURGER | luxe bol - verse burger - kaas - ei - sla - tomaat - friet 17.00

TOAST CHAMPIGNON | kastanje champignons - beukenzwammen - kwartelei - truffel olie - camembert {2 stuks} 20.00

# SPECIALITEITEN UIT HET HOMARIUM

KREEFT BELLE VUE of GEGRATINEERD | salade - friet of brood 53.00

ZEEUWSE OESTERS | peper - citroen {3 stuks} 11.50