



R E S T A U R A N T  
maaszicht

## Tafelmenu

Wekelijks bieden wij u een wisselend 3 en/of 4 gangen menu aan,  
met producten die de markt ons deze week te bieden heeft

Wilt u weten wat wij u deze week te bieden hebben?  
Vraag uw gastheer/-vrouw

3 gangen tafelmenu € 32,50

4 gangen tafelmenu € 39,50

Voor allergenen informatie kunt u zich wenden tot uw gastheer/gastvrouw

## Vooraf

### Twee maal eend

Huisgerookte eendenborst | structuren van biet | rilette van eend  
gerookte geitenroomkaas | tunnbröd | plakjes biet  
11,50

### Carpaccio van ossenhaas

Truffelcrème | parmesan | rucola | pitjes  
12,50

### Salade Procureur

Gegrilde procureur van het livar | compôte van vijgen  
geitenkaasje uit de oven in brickdeeg  
10,00

### Sashimi van zwaardvis

Dun gesneden zwaardvis | ingelegde groente  
geschaafde venkel met sinaasappel en olijfolie | crème van miso  
12,50

### Proeverijtje van vis

Diverse soorten gerookte vis | taartje van garnalen | espresso van strandkrab  
15,50

### Oesters

Oosterschelde oester no: 3 | half dozijn op ijs geserveerd  
citroen | sjalot – rode wijnazijn  
15,50

## Soepen

### Soep van de dag

Dagvers | licht gebonden  
5,50

### Vissoep

Rijkelijk gevuld | geserveerd met toast en rouille  
8,50

### Uiensoep

Croutons | gegratineerd met gruyère  
6,00

### Runderbouillon

Dubbel getrokken | groente garnituur  
6,00

## Warm | Tussen

### Scampi's

Romige kruidensaus | specialiteit  
14,50

### Coquille

Jacobsmossel | doperwt | limoen beurre blanc  
15,00

### Tussengerecht van het menu

10,50

### Houtduif & Whisky

Gepekeld en gerookt met het hout van Jack Daniëls vaten | crème van knolselderij  
saus van bramen en whisky  
15,00

## Vis

### Catch of today

Dagelijks vers | vis van het seizoen  
wij vertellen u graag wat er vandaag in het net zat  
21,50

### Zeetong

Gebakken in roomboter | 500 gram | aan tafel gefileerd  
dagprijs

### Skrei

Winter kabeljauw | saus van venkel en dille | rivierkreeften staartjes  
23,50

### Mosselen

Jumbo's uit Yerseke | bereid in witte wijn of grimbergen abdijbier  
geserveerd met diverse sausjes  
21,50

## Vlees

### Tournedos

Biefstuk van de haas | saus naar keuze | peper, stroganoff of rode wijn  
26,50 / 26,00

### Knien in 't zoer

Konijnenbout op Limburgse wijze | recept gejat van oma  
18,50

### Varkenshaas

Twee medaillons | overbakken met brie  
zachte paprika saus  
18,50

### Kalfslende

Malse blanke kalfslende van de grill | saus van gepofte knoflook  
kroketje van kalfszwezerik en dragon  
22,50

### Eend

Gepekeld en gerookt | crème van bataat | siroop van sherry en balsamico  
saus van rode wijn en 5 spice kruiden  
20,50

### Zuurvlees

Geserveerd in een cocotte | stamppot van peen en ui  
17,50

## Vlees noch Vis

### Portobello

Gevuld met kruidige spinazie en kruidenkaas | crème van gepofte pompoen  
tarte tatin van rode ui  
17,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een passend groente en aardappelgarnituur