

# Lunch -tot 17.00 uur-

## Soepen geserveerd met brood en kruidenboter

### Soep van het moment

Huisbereide seizoensgebonden soep

€ 7,50

### Vissoep

€ 9,95

Met verse vis uit de Noordzee, croutons en kaas

## Uitsmijters 2 eieren, met salade garnituur

Boerenham & Goudse kaas

€ 11,25

v/d Chef meegebakken ham en gesmolten kaas on top

€ 11,25

Gerookte zalm

€ 14,50

## Lunch de Grens

Ambachtelijke Zeeuws spek kroket - Spiegeleitje ham & kaas - Klein soepje v/h moment  
-geserveerd met bruin speltbrood en saladegarnituur-

€ 17,75

## Djeedse Stuu!n!

Speltbrood met runder carpaccio, balsamico stroop en oude kaas

€ 15,75

Speltbrood met ambachtelijk gerookte zalm en dille crème

€ 16,75

Speltbrood met Parmaham & Scampi en truffelmayonaise

€ 16,75

## Croques

Croque Monsieur -de originele toast overbakken met kaas -

€ 10,00

Croque Madam -met gebakken spiegeleitje on top-

€ 12,00

Croque Zalm -met gerookte zalm, kruidenkaas en rucola-

€ 14,50

LUNCHTIME!



# Lunch

geheel de dag te verkrijgen

## Kroketten

geserveerd met salade garnituur

Kaas kroketten ambachtelijk bereid	2 st.		€ 16,50
Rundvlees kroketten ambachtelijk bereid	2 st.		€ 16,75
Zeeuws spek kroketten ambachtelijk bereid	2 st.		€ 16,75
Garnalen kroketten ambachtelijk bereid	2 st.		€ 18,75

## Salades

Salade warm gegrilde kip met kerriemayonaise	€ 18,75
Salade ambachtelijk gerookte zalm met dillemayonaise	€ 18,75
Salade Parmaham & Scampi met truffelmayonaise	€ 19,75

## Kleine gerechten

<b>Vitello Tonnato</b>	€ 18,50
Dun gesneden kalfsgebraad met tonijnmayonaise, kappertjes, rucola en zongedroogde tomaat	
<b>Runder Carpaccio</b>	€ 18,50
met balsamico stroop, pijnboompit, rucola en oude kaas	
<b>Proeverij Vis</b>	€ 19,75
Ambachtelijk gerookte zalm, Hollandse grijze garnalen & scampi-look kroketje	
<b>Scampi in de Look</b>	€ 19,50
Gegaard in lookboter	
<b>Scampi v/d Chef</b>	€ 19,50
in een romige saus van tomaat met champignons	
<b>Spaghetti</b>	€ 17,75
Met huisbereide Bolognese saus en geraspte emmentaler kaas	
<b>Vol-au-vent</b>	€ 19,75
Klassieke romige ragout van kip en champignon geserveerd met vidé, salade en verse friet	
<b>Vlaamse Stoof</b>	€ 19,75
Huisbereide stoof van rundvlees en Westmalle dubbel met salade en verse friet	

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met verse friet of brood naar keuze

# Voorgerechten

## Soepen

### Soep van het moment

Huisbereide seizoensgebonden soep

€ 7,50

### Vissoep

Met verse vis uit de Noordzee, croutons en kaas

€ 9,95

## Voorgerechten

### Runder Carpaccio

Iers rundvlees met balsamico stroop, pijnboompit, zongedroogde tomaat, rucola en oude kaas

€ 18,50

### Vitello Tonnato

Dun gesneden kalfsgebraad met tonijnmayonaise, kappertjes, rucola en zongedroogde tomaat

€ 18,50

### Beef Tataki

Dun gesneden, licht aangebakken en gemarineerde ossenhaas geserveerd in oosterse ponzu saus

€ 18,75

### Garnalen Cocktail

Kleine salade met grijze garnalen en cocktailsaus

€ 18,75

### Proeverij Vis

Ambachtelijk gerookte zalm, Hollandse grijze garnalen & scampi-look kroketje

€ 19,75

### Kaas Kroketteren

Ambachtelijk bereid met Comté, beleggen Hollandse kaas en Emmentaler

€ 16,50

### Scampi-look Kroketteren

Ambachtelijk bereid met scampi en look

€ 17,75

### Garnalen Kroketteren

Ambachtelijk bereid met een rode salpicon van garnalendoppen gevuld met grijze garnalen

€ 18,75

### Scampi in de Look

Gegaard in lookboter

€ 19,50

### Scampi van de Chef

In een romige saus van tomaat met champignons

€ 19,50

Al onze voorgerechten worden geserveerd met brood & kruidenboter

# Visgerechten

## Zeebaars

Gebakken zeebaarsfilet met huisbereide tartaarsaus € 28,75

## Scampi Look

Scampi in lookboter gegaard € 28,75

## Vis uit de oven

Kabeljauw, roodbaars en schelvisfilet, lichte saffraan saus, prei & aardappel puree € 29,75

## Zeetong

2 stuks gebakken in boeren roomboter met huisbereide tartaarsaus € 33,75

# Vleesgerechten

## Kogelbiefstuk -Hereford-

Gegrilde biefstuk van de bovenbil  $\pm 250$  gram € 28,75

## Kalfs Rib-Eye

Gegrild stuk gras kalf, rosé van kleur, net onder de rib met vet dooraderd  $\pm 300$  gram € 33,75

## Tournedos -Black Angus-

Gegrilde biefstuk van de ossenhaas  $\pm 200$  gram € 35,75

## Parelhoen

Gegrilde parelhoen filet met een zachte cranberrysaus € 27,75

## Brasvar Ribroast

Gegrild ribstuk van het Brasvar varken  $\pm 350$  gram € 28,75

Duurzaam & antibiotica vrij gekweekt brasvarken uit de streek (Nevele)



---

## Sauzen & Supplementen

Kruidenboter € 2,50

Peppersaus € 3,75

Champignon-roomsaus € 3,75

Béarnaise -à la minute bereid- € 4,25

-Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse frites, frisse salade & mayonaise-

# Vegetarisch

## Salade Indonesische rendang kroketjes



Salade met 5 tapas kroketjes gevuld met een ragout van spitskool, kokosroom en limoensap.  
Geserveerd met pickels-mayonaise en cassave kroepoek

€ 19,75

## Kaas Krokette*n* 3 stuks

Ambachtelijk bereid met Comté, belegen Hollandse kaas en Emmentaler

€ 23,75

## Thai Green Curry

Milde curry van citroengras, laos en koriander geserveerd met jasmijnrijst

€ 22,75

---

## Kids

---

### Frikandel

met vers friet, salade en appelmoes

€ 10,75

### Vleeskroket

met vers friet, salade en appelmoes

€ 10,75

### Kipnuggets

met vers friet, salade en appelmoes

€ 10,75

### Kibbeling

met vers friet, salade en appelmoes

€ 12,75

### Spaghetti Bolognaise

Cappellini met huisbereide Bolognaise saus en gemalen kaas

€ 12,75

---

### Kinderijsje

een bol vanille roomijs met slagroom en rood fruit

€ 6,75

---

# Dessert

## Dame Blanche

Vanille roomijs met huisbereide Callebaut chocolade saus € 9,75

## Bresilienne

Vanille roomijs met karamelsaus en nootjes € 9,75

## Pastel de nata

Portugees custard-taartje met rood fruit en maple-walnootijs € 9,75

## Crème Brûlée

Huisbereide crème brûlée van sinaasappel met rood fruit € 9,75

## Chocolade moelleux

Huisbereid warm taartje van chocolade met vanille roomijs en rood fruit €11,75

## Koffie Deluxe

Koffie met verschillende lekkernijen €12,75

## Espresso Martini

After Dinner Cocktail -Wodka, crème de café, espresso- € 8,75

### Digestieven

Amaretto	€ 7,00
Amaretto Velvet	€ 7,00
Baileys	€ 6,50
Tia Maria	€ 6,50
Limoncello	€ 5,00
Sambuca	€ 6,50
Licor 43	€ 7,25
Licor 43 Orochata	€ 7,25
Grand Marnier	€ 7,25
Cointreau	€ 7,25

### Calvados

Calvados Busnel Trois Lys	€ 6,50
Calvados Busnel V.S.O.P	€ 8,75

### Cognac

Courvoisier V.S.O.P.	€ 8,00
Rémy Martin 1738 Accord Royal	€ 11,50

### Whisk(e)y

Jameson	€ 6,25
VAT69	€ 6,25
Jack Daniels Old No.7	€ 7,25
Chivas Regal 12 years	€ 8,25
Glenfiddich 12 years single malt	€ 10,50