

## VOORGERECHTEN

<b>Pastrami &amp; Cabriole</b> runderpastrami en romige camembert van geitenhouderij de Bokkesprong, met spirelli van gele wortel, rucola, honingtomaat en druivenmost-mayonaise	€ 10.50
<b>Kwartel &amp; Eend</b> gestoofde kwartelboutjes met konfijt van appel en peer en een mousse van eendenlever met preiselbeeren	€ 12.50
<b>Zalm &amp; Zalm</b> tartaartje van verse zalm en roosjes van gerookte zalm met wakame en cocktailsaus	€ 11.50
<b>Winter Proeverij van Het Schellinkje</b> voorgerecht van vijf bijzondere, warme en koude gerechtjes uit het seizoen	€ 14.50
<b>Coquilles &amp; Gamba's</b> in kruidenboter gebakken coquilles en gamba's met een risotto van Arboriorijst met rode peper en knoflook	€ 13.50
<b>Zeeland &amp; Oesters</b> 6 verse Zeeuwse oesters, geserveerd met citroen, peper en tabasco <b>of</b> 6 ge gratineerde Zeeuwse oesters met panko en oude kaas <b>of</b> een combinatie van 3 verse en 3 ge gratineerde oesters	€ 14.50 € 16.50

## SOEPEN

<b>Avocado &amp; Vadouvan*</b> Indiaas getinte avocadosoep met rivierkreeftjes, rode biet en bieslook	€ 7.00
<b>Patrijs &amp; Tomaat</b> gegeltebouillon van roodpootpatrijs met zoete aardappel, waterkers, honingtomaat en een kwarteleitje	€ 7.50

*\* Vegetarisch of kan ook vegetarisch*

*\* Heeft u een allergie? laat het ons even weten.*

# HOOFDGERECHTEN

<b>Rode Mul &amp; Blond Bier</b> rode mulfilets in tempurabeslag met Affligem Blond, geserveerd met een tuinkruiden-limoensaus	€ 19.50
<b>Zeetong &amp; Remoulade</b> twee in roomboter gebakken zeetongen (first quality tong 1) met huisgemaakte remouladesaus	€ 36.50
<b>* voor de kleine eter kan één zeetong misschien voldoende zijn</b>	€ 23.50
<b>Merlan Steak &amp; Bleu de Wolvega</b> getrancheerde Merlan filet (het appeltje van de ribeye) en een pikante saus met Bleu de Wolvega	€ 22.50
<b>Sukade &amp; Pruim</b> op lage temperatuur gegaarde kalfs-sukade met in port gewelde pruimen en een stampotje van rucola	€ 21.50
<b>Ree &amp; Beukenzwam</b> malse biefstuk van reegeit met beukenzwam, wildjus en een warm appeltje met Preiselbeeren	€ 28.50
<b>Rund &amp; Eend</b> super-zachte entrecôte van het Vechtdalrund met gebakken eendenlever (bij 2 personen als entrecôte-double aan tafel getrancheerd)	€ 26.50
<b>Deze week buiten de kaart om .....</b> wij vertellen u graag het hoofdgerecht, de bereidingswijze en de prijs van onze weekspecialiteit	€ dagprijs

## Vegetarische gerechten

<b>Pappardella &amp; Zee-spaghetti</b> verse pappardelle met zeewier-spaghetti, bimi groente en een gevulde avocado met tomaat, pesto en een eitje	€ 18.50
<b>Portabello &amp; Risotto</b> gevulde portabello met gewokte groenten en gratineerd met pittige gorgonzola op een bedje van spinazie-risotto	€ 18.50

**\* Dit gerecht is vegetarisch of kan ook vegetarisch**  
**\* Heeft u een allergie? Laat het ons even weten.**

# Theater Keuze-Menu € 32,50

Stel zelf uw drie-gangen menu samen uit onderstaande gerechten

## **Avocado & Vadouvan \***

Indiaas getinte romige avocadosoep met rivierkreeftjes, rode biet en bieslook

Of

## **Zalm & Wakame**

tartaar van verse zalm met wakame-salade en een crème met limoen en tuinkruiden

Of

## **Kwartel & Eend**

gestoofde kwartelboutjes met konfijt van appel en peer en een mousse van eend met preiselbeeren

\*\*\*

## **Rode Mul & Zeekraal**

in roomboter gebakken filets van rode mul met witte wijnsaus en zeekraal

Of

## **Merlan Steak & Rode wijn**

biefstuk van het appeltje van de ribeye met een rodewijn-pepersaus

Of

## **Portabello & Gorgonzola \***

gevulde portabello paddenstoel met gewokte groenten, pikante gorgonzola en geserveerd met spinazie-risotto

\*\*\*

## **Vanille & Kersen**

bourbon vanille-ijs met warme amarena kersen en een amandelkoekje

Of

## **Café & Friandises**

after-dinner koffie (of thee) met verschillende lekkernijen

\*\*\*

*\* dit menu kan ook geheel vegetarisch*

*\* Heeft u een allergie? Laat het ons even weten.*

# Delicatessen Menu

met extra amuses

Viergangen menu van verfijnde en subtiële gerechten  
met vooraf en tussendoor 3 speciale amuses

Heerlijk om te combineren met een bijpassend wijnarrangement

## Proeverij van Het Schellinkje

winterproeverij van diverse kleine gerechtjes

amuse

\*\*\*

## Coquilles & Gamba

coquilles en gamba's met melde(zeepostelein) risotto,  
rode peper en warme kruidenboter

amuse

\*\*\*

## Ree & Beukenzwam

malse biefstuk van reegeit met beukenzwam, wildjus  
en wildgarnituur

\*\*\*

## Aardbeien & Gele room

aardbeien gegratineerd met banketbakkersroom  
en een bolletje sorbetijs met prosecco

**4 gangen menuprijs € 49.50**

Optie: Kaasproeverij i.p.v het zoete dessert € 5.00 extra

**4 glazen wijnarrangement € 20.00**

\*\*\*

**3 gangen menuprijs € 41.50**

(hierbij vervalt naar keuze het voorgerecht **of** tussengerecht en één amuse)

**3 glazen wijnarrangement € 15.00**

*\* Dit menu kan ook geheel vegetarisch*

*\* Heeft u een allergie? Laat het ons even weten.*

# DESSERTS

## **Little Sweet Dream**

proeverij van drie heerlijke ijssoorten,  
dark-chocolate, blue-berry en coconut

€ 7.00

\*\*\*

## **Vanille & Kersen**

bourbon vanille-ijs met warme  
amarena kersen en een amandelkoekje

€ 8.50

\*\*\*

## **Aardbeien & Gele room**

aardbeien gegratineerd met banketbakkersroom  
en een bolletje sorbetijs met prosecco

€ 8.50

\*\*\*

## **Kaas & Appelstroop**

proeverij van vier bijzondere, wereldse kazen,  
geserveerd met rinse appelstroop, dadels en olijvenbrood

€ 11.50

\*\*\*

## **Two & More**

oog- & tongstrelend 'Grand Dessert' voor twee of meer personen

€ 9.75 p.p.

\*\*\*

## **After Dinner Coffee**

na uw diner nog even genieten van uw favoriete kopje koffie  
met zoete lekkernijen en bonbons

€ 4.20

\*\*\*

*\* Heeft u een allergie? Laat het ons even weten.*