

VOORGERECHTEN

Zalm & Mascarpone Salade met gerookte zalm en mint-mascarpone Haring-kaviaar en gemarineerde courgettes	€ 11,50
Tartaar & Paprika handgesneden rundertartaar omringd met de traditionele ingrediënten van de klassieke Steak Tartara, met een zachte paprikamayonaise	€ 13,50
Lam & Ricotta tranches lamsfilet met mosterd balsamico ricotta Gele biet en honingtomaat	€13,50
Sashimi Tonijn & Zeekraal Sashimi tonijn op gewokte groenten En witte wijnsaus met wasabi en zeekraal	€ 13,50
Proeverij van Het Schellinkje Delicatessen Proeverij van diverse koude- en warme gerechtjes	€ 15,00
Zeeland & Oesters 6 verse Zeeuwse oesters, geserveerd met citroen, peper en tabasco	€ 14,50
of 6 verse Zeeuwse oesters, gegratineerd met soubisesaus en Old Amsterdam * of een combinatie van 3 verse en 3 gegratineerde oesters	€ 16,50

SOEPEN

Pastinaak & Bleu de Wolvega * romige pastinaak soep met kerrie, bleu de Wolvega en bieslook, afgewerkt met een liaison van eidooier en room.	€ 7,00
Bisque & Zeekraal heerlijke volle kreeftensoep met zeekraal en afgemaakt met een paar druppeltjes Franse Cognac	€ 8,00

** Vegetarisch of vegetarisch mogelijk*

** Heeft u een allergie? Geef het aan ons door!*

HOOFDGERECHTEN

Heibot & Rivierkreeft gebakken filets van heilbot met rivierkreeftjes en een kreeftensaus afgewerkt met een scheutje witte wijn	€ 21,50
Kabeljauw & Bearnaise Op de huid gebakken kabeljauw filet (loins) met zachte bearnaise saus	€ 24,75
Zeetong & Remoulade 2 in roomboter gebakken zeetongen (mooie middelmaat tong 1) geserveerd met citroen en huisgemaakte remouladesaus * voor de kleine eter kan één zeetong à € 23.50 misschien voldoende zijn	€ 36,50
Magalia & Druivenmost wolvarken filet (biologisch), ingewreven met druivenmost en geserveerd met rode wijnsaus en klaver honing	€ 22,50
Kalfslever & Livarspek rosé gebraden kalfslever met spekjes van het biologische Livarvarken, met gebakken uitjes, appeltje en een scheutje rode wijn	€ 23,50
Runder entrecote & Famous grouse malse runder entrecote met en famous grouse whiskey , pepertjes saus	€ 24,50

Vegetarische gerechten

Ravioli & Geitenkaas verse ravioli met geiten kaas en spinazie geserveerd met bimi groenten, gepocheerd eitje en pestosaus	€ 17,50
Dubbeldekker & Honingtomaat twee laagjes knapperige filodeeg gevuld met paddenstoelen, seizoensgroenten, honingtomaat en gratineerd met Blue Stilton	€ 18,50

*** Vegetarisch**

*** Heeft u een allergie? Geef het aan ons door**

Delicatessen Menu

met extra amuses

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

Heerlijk om te combineren met een bijpassend wijnarrangement

amuse

Lam & ricotta

tranches lamsfilet met mosterd balsamico ricotta
gele biet en honing tomaat

amuse

Tonijn & Sashimi

Sashimi van tonijn met gewokte
groenten met crème fraiche saus en zeekraal

amuse

Kalfshaas & Zomertruffel

filet van Kalfshaas(Vitenderkalf) met peulen
en een saus periqueux

Aardbeien & Peper

gekaramelliseerde Aardeien en peper
en bolletje Bourbon vanille roomijs

4 gangen menuprijs € 49,50

Optie: Kaasproeverij i.p.v het zoete dessert € 5,- 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? Geef het aan ons door*

Theater Keuze-Menu € 32,50

Stel zelf uw drie-gangen menu samen uit onderstaande gerechten

Pastinaak & Bleu de Wolvega

Romige verse pastinaak soep met kerrie, bleu de Wolvega en bieslook afgemaakt met een liaison van eidooier en room

Of

Zalm & Mascarpone

Salade met gerookte zalm met mint- mascarpone kaviaar van haring-eitjes en gemarineerde courgettes

Of

Tartaar & Paprika

handgesneden rundertartaar omringd met de traditionele ingrediënten van de klassieke Steak Tartara, met een zachte paprikamayonaise

Heibot & Rivierkreeft

gebakken Heilbot filet, met en beurre-blancsaus en rivierkreeft

Of

Eendenborst & Waterkers

op de huid gebakken eenden borst met waterkers en sinaasappelsaus

Of

Ravioli & Geitenkaas

Ravioli gevuld met geitenkaas en spinazie Geserveerd met bimi groente, tomaat en pestosaus

Blauwe bessen & Black berries

Verse blauwe bessen in vanille room
Met zwarte bessen sorbet ijs

Of

Café & Bonbons

after-dinner koffie (of thee) met verschillende lekkernijen

** dit menu kan ook geheel vegetarisch*

** Heeft u een allergie? Geef het aan ons door!*

DESSERTS

Little Sweet Dream

proeverij van drie heerlijke ijssoorten,
blue-berry cheescake, crème brûlée en hazelnoot

€ 7,00

Vanille parfait & Chocolade

vanille parfait met warme chocolade
brownie en slagroom

€ 7,50

Aardbeien & Peper

gekaramelliseerde aardbeien met mint , suiker en peper
geserveerd met een bolletje bourbon vanille-ijs

€ 8,75

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
Een proeverij van heerlijke desserts

€ 9,75 p.p.

After Dinner Coffee

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

€ 4,20

* Heeft u een allergie? Geef het aan ons door