



## Allergenenkaart

Deze kaart bevat alle allergenen welke standaard in de gerechten zitten. De meeste gerechten kunnen we aanpassen naar wens!

Geef altijd uw allergieën / intoleranties aan bij binnenkomst of liever nog vooraf. We kunnen met alles rekening houden; zeker heftige allergieën willen we zeker weten!

Van huis uit koken we bijna alles gluten en lactose vrij, dat is gewoon onze manier van koken.

## Fingerfood

<b>Brood met boter, pesto en hummus</b>		7,50
<b>Gemarineerde olijven &amp; gezouten noten van de markt</b>		6,50
<b>Gefrituurde inktvis met aioli</b>		9,50
<b>Zeeuwse Streken deelplank; assortiment fingerfood per 2 personen</b>	 	16,50
<b>6 Zeeuwse rund bitterballen van de biologische boerderij Poelzicht</b>	 	6,50
<b>6 Garnalenbitterballen</b>		6,50
<b>Kaasbitterballen met mosterd</b>		6,50
<b>Franse crevettes: gekookte ongepelde garnalen</b>		12,50
<b>Bord gewokte Zeeuwse mosselen</b>		15,50
<b>Verse langoustines op ijs geserveerd</b>		14,50
<b>Zeeuwse creuse of Zeeuwse platte 00 per stuk, rauw of gegratineerd</b>		3,50 ps
<b>Kreukels gekookt in court-bouillon</b>		10,50
<b>Kraakverse Noordzee krabscharen koud of warm geserveerd</b>		15,50

## Menu en Seizoen Special

**2 of 3-gangen Shared Diner**  2 p.p. 29,50  
3 p.p. 39,50

- . Gezellig en lekker tafelen voor iedereen
- . Laat u verrassen door de chef
- . Het beste van het seizoen uit de streek


**100% Plant based menu (lactosevrij & vegan)**  29,50


- . Bioduinsalade – wisselend hoofdgerecht – Chocolade ganache met sorbet ijs

**Fruits de mer ZEEUWSE STREKEN**  p.p. 39,50

- . Oesters, mosselen, scheermessen, kokkels, krabscharen, halve kreeft, langoustines, garnalen
- . Geserveerd op ijs
- . Ook lekker als voorgerecht om te delen

## Voorgerechten

**Dungesneden tournedos van Zeeuws rund** met truffeldressing en noten  14,50

**Spies gegrilde longhaas van Mariekerke** met appel & aceto balsamico  12,50



**Palet zelf gerookt seafood** met salade van beukenzwam  14,50

**Gamba's look uit de oven** met peterselie  15,50

**Tartaar van wilde Zeebaars** met limoen  14,50

**Wisselende weeksoep** van groenten uit de tuin van Bioduin  9,50

**Vlaamse garnalenkroketten** met ongepelde garnaal  12,50




**Groene Bioduin salade** van de lokale boerderij met avocado chocolade   9,50

**Spicy Singapore crab; hele Noordzeekrab**  15,50


**Zeeuwse Bisque** met seafood  13,50

**Proeverij oesters; 4 Oesters a la streken**  14,50


## Hoofdgerechten

- Dagverse **zeetong** ongeveer 300/350 gram op klassieke wijze  35,50
- Gekookte **Zeeuwse mosselen** op Zeeuwse, klassieke of Thaise wijze  26,50
- Gebakken zeewolf filet** met Oosterse curry  22,50
- Gegrilde makreelfilet** van de houtskool BBQ  21,50
- Streek van de week!** Wisselend streekgerecht, kijk op het bord  wisselend
- Hele gekookte Canadese kreeft** per 500 gram met zeewier mayonaise  34,50
- Fruits de mer** "Zeeuwse Streken", al het lekkers uit de zee  39,50 pp
- Gepofte knolselderij van de BBQ & paddenstoel risotto**  19,50
- In de **pan gebakken steak** van mals Vlaams Blauwrund (200gr) 22,50
- 2 keer Zeeuws hert van jager Cees:** "biefstuk & zacht gegaarde stooft" in eigen jus  24,50
- Krokant gebakken **kippendijen** met ketjap  19,50
- Surf 'n Turf; Sukade van Zeeuws kalf & Coquilles** van de houtskool BBQ  26,50

## Voor de kleine Zeeuwse gast


- Verse frites & groenten met: garnalenkroket, rundvleeskroket, gebakken vis, kip of steak 10,50 

## Desserts

Wisselende **huisgemaakte taart** met ambachtelijk ijs van Adomi  7,50

**Zeeuwse babbelaar tiramisu** met bolusijs  7,50

**Chocolade ganache-taart** met sorbet ijs  7,50

**Kaasplank;** uniek assortiment van “Murre”, Vlaamse & Hollandse ambachtelijke kazen  12,50

**Crème brûlée** met Oreo ijs  7,50

**Scroppino Zeeuwse Streken** met Oyster44 wodka  7,50

**Kids bol ijs** met chocolade  4,50

- **Allergenen per gerecht**

