

## Maximaal genieten *menu*

Maak een keuze tussen de gerechten en geniet met uw gezelschap van één en hetzelfde menu, door jullie samengesteld. Wij serveren het menu voor de gehele tafel.

**1. Carpaccio van ossenhaas**

*Met pestomayonaise & Italiaanse Grana kaas*

**2. Tonijn Tataki**

**3. Consommé/crème van het moment**

**4. Belgisch garnalenkroketje**

*Natuurlijk met romige Belgische mayonaise*

**5. Verstrengeling van Coquille en scampi**

*Aangekleed met groenten ratatouille en sherry-kerrie-SAUS*

**6. Chateaubriand**

*Op een bedje van bospaddenstoelen met romige truffel-SAUS*

**7. Lamskoteletje genappeerd met een honing-knoflooksaus**

**8. Herten medaillon met vruchten uit het bos**

*Goed gecombineerd met een zoete sjalotten-SAUS*

**9. Kaasplateau**

*Selectie van 3 verrassende kazen*

**10. Gevaarlijk lekker wafeltje**

*Geserveerd met ijs en chocolade tinten*

**4 gangen** | 72,<sup>50</sup>

**6 gangen** | 82,<sup>50</sup>

**8 gangen** | 95,<sup>00</sup>

**“The MAX” 10 gangen** | 99,<sup>50</sup>

*Aan te vullen met een wijnarrangement.*

**GELOOF ME,  
ER IS GEEN  
KOOKKUNST  
ZONDER LIEFDE.**



**SAUS**  
ETEN EN DRINKEN

## Lunch tot 15.30 uur

**Bolletje carpaccio van ossenhaas** | 17,<sup>50</sup>

*Met pestomayonaise & Italiaanse Grana kaas*

**Bolletje neusje van de zalm** | 17,<sup>50</sup>

*Met honing-mosterd-SAUS, rode ui & kappertjes*

**Brood met 2 kroketjes** | 16,<sup>00</sup>

*Kroketten van Zeeuws buikspek*

**Bolletje bief** | 19,<sup>50</sup>

*Gemarineerde ossenhaas gebakken met champignons, paprika, rode peper en taugé, afgemaakt met SAUS*

**Bolletje pulled chicken** | 17,<sup>50</sup>

*Zoet pikant geserveerd met sla, komkommer & lente-ui afgemaakt met SAUS*

**Uitsmijter Provençaal** | 16,<sup>50</sup>

*Brood met pesto, belegd met Italiaanse kaas, Serranoham en zongedroogde tomaat*

**Club Sandwich** | 18,<sup>50</sup>

*Brood met pulled chicken, spek, ei, avocado, tomaat, komkommer, sla, afgemaakt met een spicy mayo*

**12 Uurtje vlees** | 19,<sup>50</sup>

*3 sneetjes zeebonk belegd met ei, kaas en spek, martino, een Zeeuws buikspek kroketje en een dagsoepje*

**12 Uurtje vis** | 19,<sup>75</sup>

*3 sneetjes zeebonk belegd met ei en zalm, krabsalade en Belgische garnalenkroket en een dagsoepje*

**12 Uurtje vegetarisch** | 18,<sup>75</sup>

*3 sneetjes zeebonk belegd met ei en kaas, eiersalade, gebakken bospaddenstoelen met truffelmayonaise en een dagsoepje*

**Lunchgerecht van de dag** | 19,<sup>50</sup>

**Geitenkaas salade (ook vega mogelijk)** | 18,<sup>50</sup>

*Met spek, noten & gekarameliseerde appeltjes*

**Caesar salade klassiek (ook vega mogelijk)** | 18,<sup>75</sup>

*Met gemarineerde kippendijtes & gezouten ansjovis*

**Caesar salade van 't Scheld** | 19,<sup>75</sup>

*Met gebakken scampi's*

**Salade van de dag** | 19,<sup>75</sup>

## Alleen voor de èchte fijnproever

**Irish Mór oester** | 4,<sup>95</sup>

**Gegratineerde ECO oester** | 4,<sup>95</sup>

**Schelpje gebakken coquille** | 6,<sup>50</sup>

**Pata Negra 100 gram** | 24,<sup>50</sup>

**Tempura garnaal 3 stuks** | 9,<sup>75</sup>

*Plateau "fijnproever"*

*59,<sup>50</sup> per 2 personen*

## Voorgerechten

**Desem Brood** | 9,<sup>75</sup>

*Geserveerd met kruidenboter en olijfolie*

**Bospaddenstoelen-truffel roomsoep** | 9,<sup>50</sup>

*Geserveerd met croutons (vegetarisch)*

**Bisque van kreeft** | 19,<sup>50</sup>

*Aangemaakt met cognac geserveerd met Hollandse garnaltjes en geslagen room*

**Verstrengeling scampi en coquille** | 21,<sup>50</sup>

*Op een bedje van groentencrème afgemaakt met een kerrie-SAUS*

**Carpaccio van ossenhaas** | 17,<sup>50</sup> XXL 32,<sup>50</sup>

*Met pestomayonaise & Italiaanse Grana kaas*

**Tonijn Tataki** | 19,<sup>95</sup>

**Taartje van Vitello Tonnato** | 19,<sup>50</sup>

*Geserveerd met een tonijnmayonaise*

**Belgische garnalenkroketten** | 18,<sup>75</sup>

*Geserveerd met romige Belgische mayonaise*

**Hollandse garnalen cocktail** | Dagprijs

*Met slagroom cocktail-SAUS*

**Timbaaltje van gerookte zalm, paling**

**en Hollandse garnaltjes** | 22,<sup>50</sup>

*Gegarneerd met krabsalade*

**Pannetje scampi's piri piri** | 18,<sup>75</sup>

*6 Stuks, uit te breiden met € 3,50 per scampi*

**Voorgerecht van het moment** | 19,<sup>75</sup>

## Hoofdgerechten vlees

**Biefstuk van de haas** | 38,<sup>50</sup>

*Op een bedje van gebakken kastanje champignons & curry-kashmirsaus*

**Lamsrack** | 39,<sup>50</sup>

*Geserveerd met een honing-tijm-SAUS*

**Kalfshaas medaillons** | 34,<sup>50</sup>

*Geserveerd in een romige champignon-SAUS*

**Spareribs** | 28,<sup>50</sup>

*Op SAUS wijze*

**Stoofpotje van wild** | 27,<sup>50</sup>

**Herten medaillons** | 33,<sup>50</sup>

*Geserveerd met een zoete sjalotten-SAUS*

**Botermalse beenham** | 29,<sup>75</sup>

*Geserveerd met een honing-SAUS*

## Kaviaar

**Supplement** | 18,<sup>50</sup>

**Kaviaar met Blini's 30 gr.** | 95,<sup>00</sup>



## Voor de kleintjes

**Frietjes met snack** | 10,<sup>00</sup>

*Frikandel, kroket of kipnuggets met appelmoes*

**Poffertjes** | 10,<sup>00</sup>

*Met roomboter, stroop & suiker*

## Bijgerechten

**Aardappelfrietjes Italiano** | 6,<sup>75</sup>

**Zoete aardappelfriet Italiano** | 8,<sup>50</sup>

**Frietjes met mayonaise** | 5,<sup>95</sup>

**Gebakken aardappeltjes** | 5,<sup>95</sup>

*Italiano bereiding is met truffelmayonaise, Grana kaas, lente-ui en gebakken uitjes*

## Hoofdgerechten vis

**Huis gerookt bundeltje van zalm** | 32,<sup>50</sup>

*Geserveerd met Hollandse garnaltjes en hollandaise-SAUS*

**Kabeljauw met Italiaanse kruidenkorst** | 34,<sup>50</sup>

*Geserveerd met écrevisses en een huisgemaakte kreeften-SAUS*

**Catch of the day** | 36,<sup>50</sup>

## Hoofdgerechten vega

**Verse pasta met vruchten uit het bos** | 25,<sup>50</sup>

*Geserveerd met spinazie, room en kwaliteits kaas*

**Gewokte vegetarische kipreepjes à la SAUS** | 25,<sup>50</sup>

**Maak van  
vandaag echt  
iets speciaals.**

*Jij verdient het!*



## Desserts

**Kaasplankje** | 15,<sup>75</sup>

*Selectie van 4 speciale kazen*

**Crème brûlée van speculaas** | 9,<sup>75</sup>

*Geserveerd met stroopwafelijes*

**Kaat mossel** | 12,<sup>75</sup>

**Trio van chocolade** | 13,<sup>50</sup>

**Warme apfelstrudel** | 9,<sup>75</sup>

*Geserveerd met vanille-SAUS en vanille-ijs*

**Winterse panacotta** | 12,<sup>50</sup>

*Met een vleugje Baileys en pumpkin spice afgemaakt met een knappertje van amandelcrumble*

**Rood en fruitig** | 12,<sup>50</sup>