



Welkom

Graag willen wij uw avondje uit bij ons zo goed mogelijk laten verlopen. En natuurlijk willen wij niet dat u voor onaangename verrassingen komt te staan. Daarom willen wij u alvast wat informatie geven.

Opnemers

Wij werken met mensen die uw bestelling komt opnemen, de zogenaamde "opnemers". In totaal lopen wij binnen en buiten met maximaal 2 opnemers. Dit is om ervoor te zorgen dat onze keukenbrigade alle bestellingen zo soepel mogelijk voor u kan bereiden. Natuurlijk zijn er ook mensen die uw bestelling aan tafel komen brengen, de zogenaamde "runners".

Topdrukke

Het zou tijdens topdrukke echter wel eens voor kunnen komen dat de druk in de keuken erg groot wordt. Wij zullen dan heel even wachten om uw bestelling op te nemen. Uiteraard laten wij u dit tijdig weten.

Één rekening per tafel?

Het is helaas niet mogelijk om een rekening te splitsen.

Allergenen?

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten, voor meer info kunt u terecht bij een van onze medewerkers.

speciale wensen

Heeft u speciale wensen? Laat dit dan even aan ons weten. Wij doen dan onze uiterste best om hieraan te voldoen. Helaas kan het ook wel eens voor komen dat de drukte dit niet toelaat.

kindermenu

Onze kindermenu's zijn te bestellen voor kinderen tot 12 jaar. Natuurlijk zijn wij ons er ook van bewust dat er andere gasten zijn die geen grote portie kunnen of willen eten. Daarom bieden wij u de mogelijkheid om een extra couvert bij te bestellen tegen een kleine vergoeding.

reserveren

Om teleurstellingen te voorkomen raden wij u aan om een reservering te maken. Natuurlijk mag u ook een voorkeur voor een tafel aangeven. Wij kunnen niet altijd garanderen dat dit ook uw tafel wordt. Het zou voor kunnen komen dat wij een en ander moeten schuiven als er grote groepen reserveren. Het weer is helaas niet te voorspellen. Daarom kunnen wij op het terras geen reserveringen aannemen.

Bereidingswijze steak

Weet u welke temperatuur u bij de bereiding van uw steak kunt verwachten?

Steak Rare

Temp: 50° - 52°

Kleur: Kern helderrood, rosé eromheen

Steak Medium-rare

Temp: 55° - 58°

Kleur: Kern sterk rosé, iets grijsbruin eromheen

Steak Medium

Temp: 60° - 63°

Kleur: Kern licht rosé, bruinig eromheen

Steak Medium-well

Temp: 65° - 67°

Kleur: Kern is grijs

Steak Well-done

Temp: >70°

Kleur: Gelijkmatig grijs bruin



Lunch




Tot 16.00u

Brood E&V  plukbrood desemvingers smeersels	7
Bisque van strandkrab asian style garnalen limoen vleugje kokos	9
Soep van het moment wisselende soep	7
Ambachtelijk bruin of wit broodje	
Broodje Italiaans  pesto mozzarella tomaat avocadocrème gegrilde courgette rucola	8
Broodje hollandse garnalen pittige cocktailsaus bieslook lente-ui	12,5
Broodje rundercarpaccio old amsterdam pijnboompitten truffel balsamico kappertjes	11
Broodje tonijnsalade komkommer rode ui rucola	10
Broodje gerookte kip spek mosterdmayo tomaat mesclun	9
Flatbread caprese  trostomaat buffelmozzarella basilicumpesto	9
Zeeuwse garnalenkroketten 2 stuks brood of friet pittige cocktailsaus	13
Reuze tosti boerenbrood ham kaas ketchup	5,5
Boeren uitsmijter kaas ham boerenbrood	8,5
Kroketten 2 bourgondische rundvleeskroketten friet of brood mosterdmayo	10
Flammkuchen spek crème fraîche serranoham pesto rucola	11
Salade niçoise gegrilde tonijn (rare) haricot verts paprika komkommer olijf ei ansjovis	18
Poké bowls	
Poké bowl zee sashimi tonijn & zalm sushirijst sojabonen rauwe groentjes wakame wasabimayo furikake	19,5
Poké bowl land beef teriyaki sushirijst sojabonen rauwe groentjes sesam bosui krokante uitjes	19,5
Poké bowl veggie  kikkererwten sushirijst sojabonen rauwe groentjes sesam bosui avocadocrème	16,5



Voorgerechten

Vanaf 17.00u

Brood E&V  plukbrood desemvingers smeersels	7
Bisque van strandkrab asian style garnalen limoen vleugje kokos	8
Soep van het moment wisselende soep	7
Vitello Tonato kalfsmuis tonijnmayo kappertjes gedroogde tomaat rucola	13,5
Gamba's uit de oven rode ui prei pittige knoflookroomsaus 6 stuks	11
Rundercarpaccio old amsterdam balsamico truffel pijnboompitten kappertjes	12,5
Flatbread Caprese  trostomaat buffelmozzarella basilicumpesto	9
Salade Niçoise  gegrilde tonijn (rare) haricot verts paprika komkommer olijf ei ansjovis	12,5

Voorgerechten worden geserveerd met brood en gezouten roomboter



Hoofdgerechten

Vanaf 17.00u

Vlees

- Burger du Chef €6V** black angus | brioche | truffelmayo | tomaat | rucola | parmezaan | augurk | krokante ui 18,5
wijnsuggestie: Santiago Pinot Noir – biersuggestie: Hertog Jan Weizen
- Lamscurry** parelcouscous | gegrilde groenten | kokos | limoenblad 23,5
wijnsuggestie: Santiago Pinot Noir – biersuggestie: Hertog Jan Weizen
- Kogelbiefstuk** grainfed | peper-cognacsaus 21,5
wijnsuggestie: Centenero Ripasso – biersuggestie: Leffe Dubbel
- Runderentrecôte** 250 gram | gegrild | madeira-truffeljus 24
wijnsuggestie: Sottano Malbec – biersuggestie: Leffe Dubbel
- Spareribs** kruidig | zoet | chili-knoflookdip 22
wijnsuggestie: Casa Silva Carmenere – biersuggestie: Pauwel Kwak




Vis


- Zalmfilet** soja | sesam | knoflook | wakame | furikake | 5 spice 21
wijnsuggestie: Bellingham Chenin Blanc – biersuggestie: Leffe Tripel
- Gamba's uit de oven** rode ui | prei | pittige knoflookroomsaus | 12 stuks 22,5
wijnsuggestie: Allendorf Riesling – biersuggestie: Goose Island IPA
- Zeebaarsfilet** gegrild | jus noordzeekrab | dragon | pernod 22
wijnsuggestie: Silverlake Sauvignon – biersuggestie: Hoegaarden wit
- Vangst van de dag** wisselend visgerecht naar het aanbod van de zee 22,5

Hoofdgerechten worden geserveerd met frites en keuze uit ons saladebuffet


Poké bowls

- Poké bowl zee** sashimi tonijn & zalm | sushirijst | sojabonen | rauwe groentjes | wakame | wasabimayo | furikake 19,5
wijnsuggestie: Bellingham Chenin Blanc – biersuggestie: Hertog Jan Weizen
- Poké bowl land** beef teriyaki | sushirijst | sojabonen | rauwe groentjes | sesam | bosui | krokante uitjes 19,5
wijnsuggestie: Santiago Pinot Noir – biersuggestie: Pauwel Kwak
- Poké bowl veggie**  kikkererwten | sushirijst | sojabonen | rauwe groentjes | sesam | bosui | avocodocrème 16,5
wijnsuggestie: Müllner Gruner Veltliner – biersuggestie: Hertog Jan Weizen

Pasta

- Linguine** bolognesesaus | parmezaan | kerstomaatjes | saladebuffet 15,5
wijnsuggestie: Silverlake Sauvignon Blanc – biersuggestie: Pauwel Kwak
- Thaise curry**  parelcouscous | kokos | limoen | seizoensgroenten | saladebuffet 16,5
wijnsuggestie: Bellingham Chenin Blanc – biersuggestie: Leffe Blond

Maaltijd salades

- Salade free style**  stel zelf uw frisse salade samen uit ons saladebuffet 9,5
- Salade niçoise** gegrilde tonijn (rare) | haricot verts | paprika | komkommer | olijf | ei | ansjovis 18
wijnsuggestie: Bellingham Chenin Blanc – biersuggestie: Hertog Jan Weizen
- Salade smokey chicken** gerookte kip | rauwkost | rode ui | komkommer 16,5
wijnsuggestie: Santiago Pinot Noir – biersuggestie: Pauwel Kwak

Salades worden geserveerd met brood en gezouten roomboter



Willkommen

**Wir tun alles dafür, dass Sie bei uns einen schönen Abend verbringen können.
Damit keine Missverständnisse entstehen, möchten wir Ihnen erklären, wie wir arbeiten.**

Aufnehmer

Wir arbeiten mit Leuten, die bei Ihnen am Tisch die Bestellung aufnehmen, wir nennen sie "Aufnehmer". Drinnen und draußen arbeiten höchstens 2 Aufnehmer. Dadurch kann unser Küchenpersonal alle Bestellungen so zügig wie möglich für Sie zubereiten. Selbstverständlich haben wir auch Leute, die Ihnen die Gerichte servieren, das sind die sogenannten "Runner".

Hochbetrieb

Bei Hochbetrieb kann es sein, dass der Arbeitsdruck in der Küche so hoch ist, dass wir einen Moment warten, bis wir Ihre Bestellung aufnehmen. Wir informieren Sie rechtzeitig darüber.

Eine Rechnung pro Tisch?

Leider ist es nicht möglich, ein Konto aufzuteilen.

Allergene?

Es ist möglich, dass in unseren Gerichten Allergene enthalten sind. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Sonderwünsche

Haben Sie Sonderwünsche? Informieren Sie uns bitte darüber. Wir tun unser Bestes, um diese zu erfüllen. Es gibt aber leider auch Momente, wo dies wegen dem hohen Arbeitsdruck nicht möglich ist.

Kindermenü

Unsere Kindermenü können für Kinder bis 12 Jahre bestellt werden. Wir sind uns bewusst, dass es Gäste gibt, die keine große Portion essen können oder möchten. Sie können gegen eine kleine Vergütung ein zusätzliches Gedeck bestellen.

Reservieren

Wenn Sie sicher sein möchten, dass wir Platz für Sie haben, empfehlen wir Ihnen, einen Tisch zu reservieren. Selbstverständlich dürfen Sie uns auch sagen, welchen Tisch Sie am liebsten haben möchten. Wir können jedoch nicht immer garantieren, dass wir Ihren Wunsch erfüllen können. Manchmal müssen wir die Einrichtung für große Gruppen verändern. Das Wetter kann leider nicht bestellt werden. Deshalb nehmen wir keine Reservierungen für die Terrasse an.

Zubereitung steak

Wissen Sie, welche Temperatur Ihr Steak bei der Zubereitung hat?

Steak Rare

Temp: 50° - 52°

Farbe: Der Kern ist rot, die Kruste rosa

Steak Medium-rare

Temp: 55° - 58°

Farbe: Der Kern ist kräftig rosa, die Kruste leicht graubraun

Steak Medium

Temp: 60° - 63°

Farbe: Der Kern ist hellrosa, die Kruste bräunlich

Steak Medium-well

Temp: 65° - 67°

Farbe: Der Kern ist grau

Steak Well-done





Temp: >70°

Farbe: Das Fleisch ist gleichmäßig braun



Lunch




Mittagessen bis 16 Uhr

Brot €6V  Pflückbrot Sauerteigfinger Aufstriche	7
Strandkrabbenbisque Asian Style Garnelen Limette ein Hauch von Kokos	9
Suppe aktuell Tagessuppe	7
Traditionell gebackenes helles oder dunkles Brötchen	
Italienisches Brötchen  Pesto Mozzarella Tomate Avocadocrème Zucchini vom Grill Rucola	8
Brötchen Nordseegarnelen Scharf gewürzte Cocktailsauce Schnittlauch Frühlingszwiebel	12,5
Brötchen Rindfleischcarpaccio Old Amsterdam Käse Pinienkerne Trüffel Balsamico Kapern	11
Brötchen Thunfischsalat Gurke rote Zwiebel Rucola	10
Brötchen geräucherte Hähnchenbrust Speck Senfmayo Tomate Mesclun	9
Flatbread Caprese  Rispen tomate Büffelmozzarella Basilikumpesto	9
Zeeländische Garnelenkroketten 2 Stück Brot oder Pommes scharf gewürzte Cocktailsauce	13
Riesen Schinken-Käse Toast Bauernbrot Schinken Käse Ketchup	5,5
Strammer Max Käse Schinken Bauernbrot	8,5
Kroketten 2 Feinschmecker-Rindfleischkroketten Pommes oder Brot Senfmayo	10
Flammkuchen Speck Crème fraîche Serranoschinken Pesto Rucola	11
Salade Niçoise Thunfisch vom Grill (rare) grüne Bohnen Paprika Gurke Oliven Ei Sardelle	18
Poké bowls	
Poké Bowl aus dem Meer Sashimi Thunfisch & Lachs Sushireis Sojabohnen Rohkost Wakame Wasabimayo Furikake	19,5
Poké Bowl vom Land Rindfleisch Teriyaki Sushireis Sojabohnen Rohkost Sesam Frühlingszwiebel knusprige	19,5
Poké Bowl Veggie  Kichererbsen Sushireis Sojabohnen Rohkost Sesam Frühlingszwiebel Avocadocrème	16,5



Vorspeisen

Abendessen ab 17 Uhr

Brot E&V 	Pflückbrot Sauerteigfinger Aufstriche	7
Strandkrabbenbisque	Asian Style Garnelen Limette ein Hauch von Kokos	8
Suppe aktuell	Tagessuppe	7
Vitello Tonnato	Kalbsnuss Thunfischmayo Kapern getrocknete Tomaten Rucola	13,5
Gambas aus dem Ofen	Rote Zwiebel Lauch würzige Knoblauchsahnesauce 6 Stück	11
Rindfleischcarpaccio	Old Amsterdam Käse Balsamico Trüffel Pinienkerne Kapern	12,5
Flatbread Caprese 	Rispen tomate Büffelmozzarella Basilikumpesto	9
Salade Niçoise 	Thunfisch vom Grill (rare) grüne Bohnen Paprika Gurke Oliven Ei Sardelle	12,5

Vorspeisen wird Brot und gesalzene Butter serviert



Hauptgerichte

Abendessen ab 17 Uhr

Fleisch

- Burger vom Chef E&V** Black Angus | Brioche | Trüffelmayo | Tomate | Rucola | Parmesan | Essiggurke | knusprige Zwiebel 18,5
Weinvorschlag: Santiago Pinot Noir – Biervorschlag: Hertog Jan Weizen
- Lammcurry** Perlcouscous | Grillgemüse | Kokos | Kaffir-Limettenblatt 23,5
Weinvorschlag: Santiago Pinot Noir – Biervorschlag: Hertog Jan Weizen
- Rindersteak** Grain-fed | Pfeffer-Cognacsauce 21,5
Weinvorschlag: Centenero Ripasso – Biervorschlag: Leffe Dubbel
- Rindfleischentrecôte** 250 Gramm | vom Grill | Madeira-Trüffelsauce 24
Weinvorschlag: Sottano Malbec – Biervorschlag: Leffe Dubbel
- Spareribs** Würzig | süß | Chili-Knoblauchdip 22
Weinvorschlag: Casa Silva Carmenere – Biervorschlag: Pauwel Kwak



Fisch

- Lachsfilet** Soja | Sesam | Knoblauch | Wakame | Furikake | 5-Spice Gewürz 21
Weinvorschlag: Bellingham Chenin Blanc – Biervorschlag: Leffe Tripel
- Gambas aus dem Ofen** 12 Stück | rote Zwiebel | Lauch | würzige Knoblauchsahnesauce 22,5
Weinvorschlag: Allendorf Riesling – Biervorschlag: Goose Island IPA
- Wolfsbarschfilet** Vom Grill | Nordseekrabbenjus | Estragon | Pernod 22
Weinvorschlag: Silverlake Sauvignon Blanc – Biervorschlag: Hoegaarden wit
- Fangfrisch** Wechselndes Tagesgericht Fisch nach dem Angebot aus dem Meer 22,5

Hauptgerichten werden Pommes und Salate vom Salatbüfett serviert

Poké bowls

- Poké Bowl aus dem Meer** Sashimi Thunfisch & Lachs | Sushireis | Sojabohnen | Rohkost | Wakame | Wasabimayo | Furikake 19,5
Weinvorschlag: Bellingham Chenin Blanc – Biervorschlag: Hertog Jan Weizen
- Poké Bowl vom Land** Rindfleisch Teriyaki | Sushireis | Sojabohnen | Rohkost | Sesam | Frühlingszwiebel | knusprige 19,5
Weinvorschlag: Santiago Pinot Noir – Biervorschlag: Pauwel Kwak
- Poké Bowl Veggie** Kichererbsen | Sushireis | Sojabohnen | Rohkost | Sesam | Frühlingszwiebel | Avocadocrème 16,5
Weinvorschlag: Müllner Gruner Veltliner – Biervorschlag: Hertog Jan Weizen

Teigwaren

- Linguine** Bolognese | Parmesan | Kirschtomaten | Salatbüfett 15,5
Weinvorschlag: Silverlake Sauvignon Blanc – Biervorschlag: Pauwel Kwak
- Thai Curry** Perlcouscous | Kokos | Limette | Saisongemüse | Salatbüfett 16,5
Weinvorschlag: Bellingham Chenin Blanc – Biervorschlag: Leffe Blond

Salatteller

- Salat Freestyle** Komponieren Sie Ihren Salatteller am frischen Salatbüfett selbst 9,5
- Salade Niçoise** Thunfisch vom Grill [rare] | grüne Bohnen | Paprika | Gurke | Oliven | Ei | Sardelle 18
Weinvorschlag: Bellingham Chenin Blanc – Biervorschlag: Hertog Jan Weizen
- Salat Smokey Chicken** Geräuchertes Hähnchenfilet | Rohkost | rote Zwiebel | Gurke 16,5
Weinvorschlag: Santiago Pinot Noir – Biervorschlag: Pauwel Kwak

Salaten wird Brot und gesalzene Butter serviert