

Oesters

	6 stuks	12 stuks
Gillardeau	€ 16,00	€ 31,00
Fines de Claires	€ 16,00	€ 31,00

Kaviaar

Tjoepy kaviaar van Baeri steur / wafel van zeesla / crème fraîche / limoenschuim	€ 32,50
---	---------

Menu Viszooi

Drie gangen menu	€ 36,00
Vier gangen menu	€ 46,00
Vijf gangen menu	€ 56,00
Zes gangen menu	€ 66,00

Menu Viszooi is samengesteld met het mooiste en lekkerste wat het seizoen te bieden heeft. Het menu bestaat overwegend uit vis. Uiteraard houden wij rekening met uw wensen. Dit menu is uitbreidbaar tot acht gangen en is ook vegetarisch te bestellen.

Wijn

Bijpassend wijnarrangement	per glas € 5,75
----------------------------	--------------------

Desserts

Lavendel

Cake / botercrème / fondant / witte chocolade / olijfolie ijs € 10,00

Cake / butter cream / icing / white chocolate / olive oil ice cream

Mandarijn / *Mandarin*

Crumble / sorbet / bonbon / chocolade - amandel rotsje € 10,00

Crumble / sorbet / bonbon / chocolate - almond rocks

Kastanje/ Chestnut

koekje / mousse / rabarber / boerenroomijs / bruine rum € 12,00

Biscuit / mousse / rubarb / farmer's ice cream / brown rum

Vijf kazen van onze kaaswagen

Geserveerd met kruidkoek, rogge krentenbrood en appelstroop € 13,50

A selection of five cheeses served with ginger bread, rye raisin bread, apple syrup.

Wijnsuggesties / Wine suggestions

Per glas / by the glass € 5,75

Klassiekers

Voor Hoofd

Bouillabaise

Rouille van kreeft / venkel / vis / schaal en schelpdieren

€ 16,50 € 33,00

Kreeft

Knolselderijcrème / schuim van kreeft / krokante sjalot ring / bleekselderij in cabernet sauvignon azijn / Texels duindoorn

€ 19,50 € 39,00

Voorgerechten

Coquille

Pompoen / oerwortel / chardonnay azijn / spek / pompoenpit / kruidnagel koek /

€ 17,00

Oester

Komkommer / limoen / crème crue / macadamia / rode ui

€ 16,50

Langoustine

Tartaar / bouillon / Bavière rund / gember / Amsterdamse ui / piccalilly / Perla Verde olijf / Eryngii

€ 18,50

Hoofdgerechten

Zeeduivel

Topinamboer / meiknol / spruitbladjes / chorizo van het Iberisch varken / Râs el Hânout / Tigerella tomaat

€ 28,50

Schol

Cantharel / kastanje champignon / bieslook / rode paprika / crème brûlée zwarte olijf / steranijs

€ 26,00

Vlees

Haas van Gasconne kalf

Zwezerik / gerookte knoflook en karamel jus / aardappel kaantjes / shiitake / bosui / akker champignons

€ 29,75

Dagvangst

Hoofdgerecht van ons menu Viszooi

€ 25,00

Oysters

	6 pieces	12 pieces
Gillardeau	€ 16,00	€ 31,00
Fines de Claires	€ 16,00	€ 31,00

Caviar

Tjoepy caviar of Baeri sturgeon/ sea lettuce waffle / crème fraiche / lime foam	€ 32,50
--	---------

Menu Viszooi

Three course menu	€ 36,00
Four course menu	€ 46,00
Five course menu	€ 56,00
Six course menu	€ 66,00

This is a seasonal menu prepared with the finest products from every season.

The menu consists mainly of fish.

Of course we can alter the dishes to your special needs.

This menu is expandable up to eight courses and is also available for vegetarians.

Wine

	by the glass
Wine suggestions	€ 5,75

Classics

Starter Main

Bouillabaise

Lobster rouille / fennel / fish / shellfish / crustacean

€ 16,50 € 33,00

Lobster

Canadian lobster / celeriac cream / lobster foam / buckthorn
crispy onion ring / celery in Cabernet Sauvignon vinegar

€ 19,50 € 39,00

Starters

Scalop

Pumpkin / purple carrot / Chardonnay vinegar /
bacon / pumpkin seed / cloves cake

€ 17,00

Oyster

Cucumber / lime / crème crue / macadamia nut / red onion

€ 16,50

Langoustine

Tartar / broth / Bavière beef / ginger /
yellow onion / piccalilli / olive / Eryngii mushroom

€ 18,50

Main Courses

Monk fish

Jerusalem artichoke / turnip / sprout leaves
Iberian pork chorizo / Râs el Hânout spices / Tigerella tomato

€ 28,50

Plaice

Chanterelle / chestnut mushroom / chives / red sweet pepper /
creme brulee black olives / staranise

€ 26,00

Meat

Gasconne veal tenderloin

Sweetbread / smoked garlic and caramel gravy /
potato cracklings / shiitake / spring onion / field mushroom

€ 29,75

Catch of the day

Main course from our menu Viszooi

€ 25,00

Koffie & Thee / Coffee & Tea

Koffie / thee servies met handgemaakte friandises € 5,00
Coffee / tea with handmade bonbons

Verse Munt thee/ Fresh Mint tea € 3,00

Thee / Tea (Comptoirs Richard, Paris)

Verveine Bio: Kruidenthee met verveine (citroen verbana).

Tilleul Bio: Kruidenthee met limoenbloesem.

Tisane des Relaxante: Mix van limoenbloesem, verbana, pepermunt, limoengras

Thé vert Sencha: Chinese groene thee.

Thé vert au Jasmin: Groene thee met jasmijn bloemen.

Rooïbos aux Espices: Rooïbos met rode peper, sinaasappel, kaneel, amandel.

Fruits Rouges: Zwarte thee met bramen, aardbei, kers, framboos.

Ceylan O.P.: Zwarte thee met ceylan.

Lapsang Souchong: Zwarte Chinese rook thee.

Grand Earl Grey: Zwarte thee met bergamot.

Irish Coffee € 6,50

Jameson Whisky

D.O.M. Coffee € 6,50

D.O.M. Benedictine

French Coffee € 6,50

Grand Marnier

Italian Coffee € 6,50

Amaretto

Spanish Coffee € 6,50

Tia Maria