

Mosselen

Vanaf deze week serveren wij de exclusieve Zeeuwse Goudmerk bodemcultuurmosselen.

Deze premium mosselen groeien op de rijke Zeeuwse zeebodem en krijgen alle tijd om zich op natuurlijke wijze te ontwikkelen. Dankzij de voedingsrijke omgeving en de constante invloed van de getijden onderscheiden ze zich door hun volle smaak, stevig vlees en uitstekende kwaliteit.

Het resultaat? Een topkwaliteit mossel met een volle, zilte smaak en een perfect vleesgewicht.

1,2 kg mosselen inclusief fritten of brood, mayonaise & huisgemaakte mosselsaus.

Natuur — 34.50 €

Look — 35.50 €

Lookroom — 36.50 €

Witte wijn — 37.50 €

Provençaals — 37.50 €

Suggesties

Tomaat Garnaal 34.50 €

Rijkelijk gevulde tomaat met grijze garnalen, frisse salade, cocktailsaus & mayonaise

Penne Toscane 25.50 €

Penne met kip, tomaat, rode ui, knoflook, verse basilicum & Toscaanse olijfolie

Van de Grill

Ierse T-Bone Steak — 500 g 38.50 €

Krachtig stuk rundvlees met volle smaak

Argentijnse Rib-Eye — 350 g 37.00 €

Mals, sappig en mooi dooraderd

Lamsbrochette op Griekse wijze 36.50 €

Met mediterrane kruiden, kruidenboter en Tzaziki

Nagerechten

Aardbeien Romanoff 13.50 €

Verse aardbeien, luchtige Romanoffcrème, gebrande amandelen en aardbeiorsorbet

Limoncello tiramisu 13.50 €

Luchtige mascarponecrème, limoncello en krokante crumble.