



NAGERECHTEN

Tiramisu 6.50

een Italiaanse klassieker

Crème Brulée 6.50

romige kokoscrème brûlée met een bolletje ananas-ijs

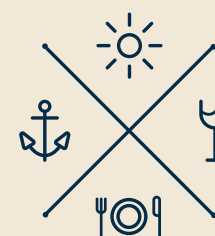
Brownie 6.00

huisgemaakte brownietaart met een bolletje vanille-ijs

Taart van de dag dagprijs

Vraag ook eens naar
de specialiteit van de dag!

De gerechten van deze kaart zijn iedere
dag te bestellen van 17.00 tot 22.00 uur



'T VEERUUS

KORTGENE

- DINERKAART -



VOORGERECHTEN

Iberico 12.50
zacht gegaarde nek van het Iberco varken op een laagje rode pesto,
gegarneerd met rucola, Grana Padano en truffelolie

Classic Steak Tartare..... 11.50
van Australisch Grain Fed Angus

Ceviche..... 9.50
van zeebaars, geserveerd met een sesam-kletskep en een vinaïgrette
van limoen en tobiko

Rockerfeller Oysters..... 11.50
drie mooie creuses overgoten met Apple Bandid hollandaise saus
en zwarte peper

Caprese 11.00
een combinatie van buffelmozzarella, tomaat en basilicum met
olijfolie en balsamico glaze

Kaaskroketjes 9.50
geserveerd met scherpe mosterdsaus

Gamba's uit de oven 11.50
gemarineerd in een pittige knoflook/kruiden olie

HOOFDGERECHTEN VEGE

Val Dieu 18.50
een mooie zachte kaas met seizoensgroenten verpakt in filodeeg, geroosterd
in de oven en omringd door geparfumeerde honing en walnoten



HOOFDGERECHTEN VLEES

Rossini style beef 24.50
een mooi stuk Australian Grain Fed Beef, getrancheerd en geserveerd met
gebakken eendenlever en een sterke madeira saus

Lams Ossobuco..... 17.50
zacht gegaarde lamsschenkel in een rijke groentesaus, geserveerd met
een romige truffelrisotto

Thonis burger 17.50
een flinke burger geserveerd op een geroosterd brioche broodje met
botersla, tomaat, augurk, kaas, uiencompote gemaakt met Orval bier
en verse friet

Brochette van Zweeds varken..... 18.50
van de grill, omwikkeld met buikspek en geserveerd met een
verrassende knoflook-dillesaus

HOOFDGERECHTEN VIS

Tagliatelle vongole..... 21.50
huisgedraaide saffraan tagliatelle met verse vongole, Valderrama olijfolie
en knoflook

Zeebaarsfilet..... 21.50
geroosterde zeebaarsfilet onder een crumble van limoen, knoflook,
Spaanse peper en olijfolie.

Vis van het moment **dagprijs**
wij hebben een sterke samenwerking met onze visleverancier in Yerseke.
Hierdoor kunnen we visspecialiteiten aanbieden die elk op een ander moment
op hun best zijn. Onze medewerkers vertellen u hier graag meer over.

Verse mosselen..... **dagprijs**
in witte wijn gekookt