



# MENUKAART

## SOEPEN

Soep van de dag	5,00
Romige kreeftensoep afgeblust met room en cognac	8,00
Goed gevulde vissoep van de chef gevuld met diverse vissoorten, garnalen en mosselen	8,00
Brood met smeersels	6,25

## KOUDE VOORGERECHTEN

Salade met gebakken geitenkaas en honing-walnoot dressing	13,50
Zacht gerookte zalm op een bedje van salade met frambozensaus	14,75
Salade van Zeeuwse garnaltjes met frisse citroendressing	15,50
Carpaccio met truffelmayonaise en rucola	13,50

## WARME VOORGERECHTEN

½ kg Zeeuwse mosselen met brood en mosterdsaus	10,50
Huisgemaakte garnalenkroketten	13,50
Huisgemaakte kaaskroketten	10,75
Duo van kaas- en garnalenkroket	12,00
Scampi's in de lookboter gebakken	13,50
Scampi's Molenzicht (roomsaus)	14,00
Trio van voorgerechten (garnalenkroketje, gerookte zalm en een vissoepje)	14,50

**Per tafel kan slechts één rekening gemaakt worden.**

**Wij vragen uw begrip hiervoor.**

## VISGERECHTEN

Kleine gebakken zeetongetjes	18,50
Gebakken scampi's met knoflookboter	20,50
Scampi's Molenzicht	21,00
Gebakken zalmfilet met spinazie en tuinkruidenroomsaus	19,25
Zeeuws visbord met tuinkruidenroomsaus	15,50
Visserspalet, diverse soorten gepocheerde vis met romige kreeftensaus, garnaaletjes, scampi's en mosselen	19,25

### Specialiteit van het huis

Visschotel uit de Noordzee, met o.a.: zalmfilet, tongrolletjes, pangasiusfilet, scampi's, garnaaletjes, mosselen, warme groente, gekookte aardappelen, puree, overgoten met kreeftensaus

**Vanaf 2 personen. Prijs per persoon € 27,00**

## Maaltijdsalades

Maaltijdsalades worden geserveerd met brood of frites

Salade met gebakken visreepjes, garnaaletjes en bieslookdressing	17,00
Salade met gebakken zalm en mosterd honing dressing	17,00
Salade met zacht gerookte zalm en frambozendressing	17,00
Salade van Zeeuwse garnaaletjes en citroendressing	19,25
Griekse salade met olijven, tomaten en fetakaas	14,50
Salade met geitenkaas	17,00

## VLEESGERECHTEN

Alle vleesgerechten worden geserveerd met warme groenten, aardappel garnituur en frites

Kogel biefstuk natuur (steak)	16,75
Biefstuk van de haas (tournedos)	27,50
Varkenshaas met champignonroomsaus	16,50
Wiener schnitzel	15,50
Zeeuwse schnitzel (spek, champignons, ui)	17,25
Beenhammetje uit de oven met graanmosterdsaus	18,50

## SAUZEN APART TE VERKRIJGEN

Stroganoffsaus	2,75	Champignonroomsaus	2,75
Provençaal	2,75	Gebakken champignons	2,75
Peppersaus	2,75	Bearnaisesaus	2,75

## KINDERSHOTELS (tot 12 jaar)

Kipnuggets - appelmoes of salade en frites	7,00
Frikandel - appelmoes of salade en frites	6,25
½ kg Zeeuwse mosselen met brood of frites en mosterdsaus	10,50

## GRILLKAART

Alle grilgerechten worden met bijpassend garnituur en knoflookboter geserveerd.

	Gewicht	
Biefstuk (steak) Zeer malse biefstuk	ong. 200 gr.	17,50
Tournedos Zeer mals vlees gesneden van de filet	ong. 250 gr.	28,00
Mixed grill *kipfilet *tartaartje *biefstuk * gemarineerde schnitzel * varkenshaas	ong. 300 gr.	21,00
Lamskoteletjes ( 6 stuks)	ong. 400 gr.	19,75
Hereford entrecôte		24,50

## SAUZEN APART TE VERKRIJGEN

Provencaalse saus	2,75
Stoganoffsaus	2,75
Peppersaus	2,75
Champignonroomsaus	2,75
Bearnaisesaus	2,75

## MOSSELKAART

	1 kg / 1,5 kg
Gekookte mosselen natuur	18,25 / 22,25
Gekookte mosselen witte wijn roomsaus	19,75 / 23,75
Gekookte mosselen Provençaal (tomatensaus)	19,75 / 23,75
Gekookte mosselen lookroomsaus	19,75 / 23,75

## ZEEUWSE MOSSELEN

Mosselen komen in Nederland op grote schaal in 2 gebieden voor:  
de Oosterschelde en de Waddenzee.

Deze gebieden zijn ideale kweekplaten voor mosselen.

De mosselkwekers brengen hun mosselen van de Waddenzee en de Oosterschelde naar Yerseke. Via de veiling gaan deze mosselen over op mosselhandelaren. Deze zetten de mosselen vervolgens uit op hun percelen in de Oosterschelde om ze daar enkele weken te verwateren en tot rust te laten komen. Door het laatste verblijf van de mosselen in de Oosterschelde mogen de mosselen met recht Zeeuwse mosselen genoemd worden.

Onze mosselen worden dagelijks vers aangevoerd uit Yerseke, zodat wij over een constante versheid kunnen beschikken. Ze worden op traditionele wijze bereid met verse kruiden en groenten.

U kunt kiezen uit diverse bereidingen, onze mosselen worden geserveerd met mosselsaus en naar keuze brood of frites. Qua gewicht kunt u kiezen uit 1 kg. Of voor de echte mossel liefhebber 1,5 kg van dit Zeeuwse goud.

**Eet smakelijk!**

# **Dagschotels aan € 15,00**

## **Dagschotel 1**

Gepocheerde tongrolletjes met kreeftensaus  
en warme groenten

## **Dagschotel 2**

Varkenshaas medaillons met  
champignonroomsaus en warme groenten

## **Dagschotel 3**

Vangst van de dag  
(vraag het onze medewerkers)

# DAGMENU

Wisselende suggestie van de chef

---

Zeeuws Visbord (3 soorten vis) met tuinkruidensaus  
en warme groenten

Of

Varkenshaas medaillons met champignonroomsaus,  
warme groenten en aardappelgarnituur

---

Dessert van de dag

**21,95**



## DESSERTS

Dessert van de dag  
Huisgemaakte moelleux  
Chocolademousse  
Coupe vanille  
Coupe Bresilienne  
Coupe advocaat  
Coupe mont-blanc  
Coupe passievrucht  
Dame-Blanche (**Callebaut chocolade**)  
Ijs met verse aardbeien  
Kinderijsje

## KOFFIE KAART

Latte Macchiato  
Koffie van het huis (koffie met warm likeurtje)  
Espresso koffie met slagroom  
Koffie verkeerd (caffè latte)  
Cappuccino  
Espresso koffie  
Decafeïne koffie

## SPECIALE KOFFIE

Irish coffee (**whiskey**)  
French coffee (**grand marnier**)  
Italian coffee (**amaretto**)  
Spanish coffee (**likeur 43**)  
Baileys coffee

