

VOORGERECHTEN

Soep van de dag	5,00
Romige kreeftensoep afgeblust met room en cognac	8,00
Goed gevulde vissoep	8,00
Salade van Zeeuwse garnaaletjes met frisse citroendressing	15,50
Carpaccio met truffelmayonaise en rucola	13,50
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	19,00
Gebakken scampi's met knoflookboter	20,50
Scampi's Molenzicht	21,00
Zeeuws visbord met tuinkruidenroomsaus	16,00
Visserspalet, diverse soorten gepocheerde vis met romige kreeftensaus, garnaaletjes, scampi's en mosselen	19,75

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 € 27,50

Maaltijdsalades

Maaltijdsalades worden geserveerd met brood of frites

Salade visreepjes met gerookte zalm en geitenkaas	17,50
Salade met zacht gerookte zalm en frambozendressing	17,50
Salade van Zeeuwse garnaaletjes en citroendressing	19,25
Salade met geitenkaas	17,50

VLEESGERECHTEN

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

Kogelbiefstuk natuur (steak)	16,75
Biefstuk van de haas (tournedos)	27,50
Zeeuwse schnitzel (spek, champignons, ui)	17,25
Lamsfilet in eigen jus	21,50

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 grillgerechten worden met bijpassend garnituur en knoflookboter geserveerd.

	Gewicht	
Biefstuk (steak)	ong. 200 gr.	17,25
Zeer malse biefstuk		
Tournedos	ong. 250 gr.	28,00
Zeer mals vlees gesneden van de filet		
Mixed grill	ong. 300 gr.	21,00
*kipfilet *tartaartje *biefstuk		
* gemarineerde schnitzel * varkenshaas		
Hereford entrecôte		24,50

SAUZEN APART TE VERKRIJGEN

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

MOSELKAART

	1 kg / 1,5 kg
Gekookte mosselen natuur	19,75 / 23,75
Gekookte mosselen witte wijn roomsaus	21,25 / 25,00
Gekookte mosselen Provençaal (tomatensaus)	21,25 / 25,00
Gekookte mosselen lookroomsaus	21,25 / 25,00

Dagschotels aan € 15,00

Dagschotel 1

Gepocheerde tongrolletjes met kreeftensaus en warme groenten

Dagschotel 2

Varkenshaas medaillons met champignonroomsaus en warme groenten

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

22,50

DESSERTS

Dessert van de dag
Huisgemaakte moelleux
Chocolademousse
Coupe vanille
Coupe Bresilienne
Coupe advocaat
Coupe mont-blanc
Assortiment sorbets
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