

VOORGERECHTEN

Soep van de dag
Romige kreeftensoep afgeblust met room en cognac
Goed gevulde vissoep
Salade van Zeeuwse garnaaftjes met frisse citroendressing
Carpaccio met truffelmayonaise en rucola
Huisgemaakte garnalenkroketten
Huisgemaakte kaaskroketten
Duo van kaas- en garnalenkroket
Scampi's in de lookboter gebakken
Scampi's Molenzicht (roomsaus)
Trio van voorgerechten (garnalenkroketje, gerookte zalm en een vissoepje)

Per tafel kan slechts één rekening gemaakt worden.

Wij vragen uw begrip hiervoor.

VISGERECHTEN

Kleine gebakken zeetongetjes
Gebakken scampi's met knoflookboter
Scampi's Molenzicht

Zeeuws visbord met tuinkruidenroomsaus

Visserspalet, diverse soorten gepocheerde vis met romige

kreeftensaus, garnaaftjes, scampi's en mosselen

Specialiteit van het huis

Visschotel uit de Noordzee, met o.a.: zalmfilet, tongrolletjes, pangasiusfilet, scampi's,

garnaaftjes, mosselen, warme groente, gekookte aardappelen, puree, overgoten met

kreeftensaus

Vanaf 2 personen.

Maaltijdsalades

Maaltijdsalades worden geserveerd met brood of frites

Salade visreepjes met gerookte zalm en geitenkaas

Salade met zacht gerookte zalm en frambozendressing

Salade van Zeeuwse garnaaftjes en citroendressing

Salade met geitenkaas

VLEESGERECHTEN

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

Kogelbiefstuk natuur (steak)

Biefstuk van de haas (tournedos)

Zeeuwse schnitzel (spek, champignons, ui)

Lamsfilet in eigen jus

SAUZEN APART TE VERKRIJGEN

Stroganoffsaus

Provençaal

Peppersaus

Champignonroomsaus

Gebakken champignons

Bearnaisesaus

KINDERSHOTELS (tot 12 jaar)

Kipnuggets - appelmoes of salade en frites

Frikandel - appelmoes of salade en frites

½ kg Zeeuwse mosselen met brood of frites en mosterdsaus

GRILLKAART

Alle grilgerechten worden met bijpassend garnituur en knoflookboter geserveerd.

Biefstuk (steak) Gewicht

Zeer malse biefstuk ong. 200 gr.

Tournedos ong. 250 gr.

Zeer mals vlees gesneden ong. 300 gr.

van de filet ong. 300 gr.

Mixed grill ong. 300 gr.

*kipfilet *tartaartje *biefstuk

* gemarineerde schnitzel * varkenshaas

Hereford entrecôte

SAUZEN APART TE VERKRIJGEN

Provençaalse saus

Stoganoffsaus

Peppersaus

Champignonroomsaus

Bearnaisesaus

MOSELKAART

Gekookte mosselen natuur

Gekookte mosselen witte wijn roomsaus

Gekookte mosselen Provençaal (tomatensaus)

Gekookte mosselen lookroomsaus

Dagschotels

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