

DINNER

VOORGERECHTEN

Soep van geroosterde venkel met perzik van de BBQ (V)	11
Bruschetta met geroosterde cherrytomaat, feta & vijgen (V)	14
Japanse Nasu aubergine met mangistan, ponzu & mini courgette (V)	14
Crudo van yellowfin tuna, jalapeño, groene kool & limoen kosho	15
Carpaccio van zwaardvis met citrusschuim, verveine & zwarte olijf	18
Gebakken coquille met hooiboter, Comté schuim & gremolata	19
Mossels met sinaasappel, dragon, Padron mayonaise & Piment d'Espelette	16
BBQ little gem 'Caesar salad' met kippendij, Mimolette kaas & ansjovis	16
Steak tartare met gedroogde eidooier, bieslook & Pommery mosterd	19
Kip "Yakitori" spiesjes met kimchi mayo, limoenzout & miso	15

HOOFDGERECHTEN

"Catch of the day" van de duurzame boerderij De Groene Tol (Absdale)	22
Een wisselend vegetarisch gerecht, 100% gekeken naar aanbod uit de grond.	
Ravioli gevuld met aubergine, vega ragù, Griekse yoghurt & amandel (V)	22
Cantarellen op prei tarte tatin met vin jaune sabayon & IPA (V)	28
Zeewolf Burger met ijsbergsla, eidooier tartaar, pickles & coleslaw	24
Roodbaars met harissa beurre blanc, paella, bloemkool & pinda seroendeng	29
Dorade met coeur de boeuf tomaat, ui salsa & citroentijm puree	39
Kings Burger met pulled pork, relish, Wijnendale kaas, tomaat & coleslaw	20
Poulet Noir suprême met citroen kippenjus, snijbiet, gnocchi & mais	31
Holstein Rib-eye (NL, 250 gr) met pepersaus & Parmezaan bimi's	41
Côte à l'os (IRL, 550 gr) met pepersaus & Parmezaan bimi's	70

Bij de hoofdgerechten wordt dikke Boerderij friet (Graauw) geserveerd, m.u.v. de Ravioli.

Heb je een allergie of dieetwens, geef het aan en we bieden je de beste keuzes of we passen een gerecht naar wens aan.