

DINNER

VOORGERECHTEN

Soep van geroosterde punt paprika met BBQ olijven (V)	11
Bruschetta met geroosterde cherrytomaat, feta & vijgen (V)	14
Kerrie spruitjes met opgeslagen ricotta, amandel & jonge scheuten (V)	13
Tonijn tataki in gele curry, pimienta de padron, kip & waterkers	15
Carpaccio van zwaardvis met meloenen mix, framboos & citroentijm	18
Gebakken coquille met mini artisjok, zwarte knoflook & koolcrème	19
Saté van mossel gelakt met jus van rendang, kaffir & sambal-limoen mayo	15
BBQ little gem 'Caesar salad' met kippendij & ansjovis	16
Steak tartare met eidooier, huisgemaakte augurk, sesam & shiso	19
Kippenlever parfait met suikerbrood, bleekselder & groene appel	14

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, cantharellen & gerookte mozzarella (V)	24
Miso roasted flespompoen met oranje beurre blanc, kimchi & umeboshi (V)	24
Zeewolf Burger met ijsbergsla, eidooier tartaar, pickles & coleslaw	24
Roodbaars met harissa beurre blanc, paella, bloemkool & pinda seroendeng	29
Snoekbaars met courgette, zalmeitjes, dashi krieltjes & bieslook	39
Kings Burger met pulled pork, relish, Wijnendale kaas, tomaat & coleslaw	22
Tamme eend met gelakte biet, gekonfijte aardappel, zilverui & karameljus	33
Holstein Entrecote (NL, 250 gr) met pepersaus & Parmezaan bimi's	41
Côte à l'os (IRL, 750 gr) met pepersaus & Parmezaan bimi's	90

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.

LUNCH

BROODJES

Rijkelijk belegd op luchtige desem stokbroodjes van Bakkerij Goossen uit Kloosterzande.

Verse tonijnsalade met rucola, zoetzure ui & tuinkers	11
Italiaanse Porchetta, rucola, Pecorino & savora mosterd	16
Gezond (ham, kaas, ei, sla, komkommer, tomaat, mayo, augurk)	13

LUCHTIGE FOCACCIA'S

Mortadella, parmezaanse kaas pijnboompitjes, rucola & pestomayonaise	13
Spiniatta romana, gesmolten Provolone kaas, rode salsa & rucola	17
Falafel, hummus, aubergine, olijf, geroosterde paprika & rucola	14

WARME BROODJES

Croque monsieur met bechamel	10
Croque madame met bechamel & een gepocheerd ei	12
Croque carnivoor met ham, kaas, bolognese & kalfsjus	17
Brioche warme beenham met Limburgse mosterd bechamel & wilde rucola	17
Eggs Benedict met hollandaise, gepocheerd ei & zalm gravlax	16
Fried Chicken Eggs Benedict met hollandaise & een gepocheerd ei	16
Zeewolf burger met eidooier tartaar, friet, tomaat & coleslaw	24
Kings burger met Wijnendale, relish, pulled pork, coleslaw & friet	22

SALADES

Caesar salade met gebraden kippendij, eidooier, croutons, ansjovis, pijnboompitjes & Parmezaanse kaas	19
Gerookte makreel salade met zongedroogde courgette en tomaat, mediterrane vinaigrette, rode druif & gepofte zoete aardappel	19

Frietjes bij de lunch 4

*Naast de lunchkaart kan je ook gerechten van de andere kaart bestellen.
Woensdag tot en met zondag van 12:00 uur tot 15:00 uur beschikbaar.*

BITES

Oesterij Creuses natuur (per stuk)	3,60
Oesterij Creuses van de chef (per stuk)	4,50
Pata Negra (70 gram)	14
Sardientjes met pico de gallo, toast & groene kruiden	8
Pappadums met hummus, yoghurt & baba ganoush *	5
Spaanse olijven uit Cordoba *	4
Holtkamp draadjesvlees bitterballen (6 / 8 stuks) *	9 / 12
Iberico kroketjes met chipotle aioli (9 stuks)	10,50
Sticky Orange Fried Chicken met spicy mayo & bosui	9,50
Huisgemaakte falafel balletjes met hummus & yoghurt (V)*	6
Gyoza's Chicken met hoisin & bosui (6 / 8 stuks) *	9 / 12
Corn ribs met yoghurt dip & BBQ limoen (V)	7
Scampi toast gevuld met citroengras & groene curry mayo (V)	12
Loaded fries met pulled chicken, truffel & Parmezaanse kaas	11
Nacho's Cheese & Bolognese	10
Mixplank (warme & koude snacks)	32

Alle BITES zijn beschikbaar tot 21u op woensdag t/m zondag.
Met * ook na 21u te bestellen.

APERITIEF

Cava Brut, Leonor de Carrera	6,50 / 35
Vouvray, Brut de Brut, Damien Pinon	48
Champagne 'Tradition', Blanc de Noir, Marie Demets	65
Champagne 'Les Visions', Blanc de Blanc, Legras & Haas	90
Willem's Wermoe Witte Vermouth (Nederlandse Vermouth)	6,50
Willem's Wermoe Rode Vermouth (Nederlandse Vermouth)	6,50
Hierbas de las Dunas /met tonic (Kruidenlikeur uit Cadzand)	6,50 / 10
Lillet Rosé /met tonic	6,50 / 10
Graham's Witte port /met tonic	6 / 9,50
Ricard	6,50
Campari	7,50
Negroni	10,50

DESSERT

Mousse au Chocolat met gerookt zeezout & cacao nibs	8
Tiramisu met amaretto, cacao, lange vingers & mascarpone	13
Clafoutis van peer met amarena kers gel & kaneel roomijs	13
Appel Tarte Tatin met steranijs-vanille roomijs	11
Bramen pavlova met rozen-bosvruchten jus & eetbare bloemen	10
Kaasplankje van Fromagerie Murre met verse chutney's & dadelbrood	16

DIGESTIEF

Macvin de Jura, Domaine des Marnes Blanches <i>*CHEF'S FAVORITE*</i>	11
Graham's Fine Ruby	5
Graham's Six Grapes	7
Graham's Fine Tawny	6
Graham's Tawny Port 10 years	9
Graham's Tawny Port 20 years	13
Barbadillo Sherry Oloroso "Cuco"	8
Barbadillo Sherry Amontillado "Principe de Barbadillo"	8
Osborne Pedro Ximénez "1827"	6
Disaronno Amaretto	6
Amici Limoncello	6
Grappa Castello di Rovereto	8
Grand Marnier	7
Cointreau	8
Busnel Calvados	7
Clos des Ducs Armagnac V.S.	7
Godet Young Sport Cognac	8
Courvoisier VSOP Cognac	9

AFTER DINNER COFFEE

Irish - French - Italian - Spanish - Parisian Coffee	10
--	----

WHISKY

Jameson Irish Whiskey	7
Bowmore Single Malt 12 years, Islay	8,50
Glenkinchie Single Malt 12 years, Lowlands	9,50
Torabhaig Legacy Series 'Sound of Sleat', Isle of Skye	13,50
Lagavulin Single Malt 16 years, Islay	18,50