

**Duurzame vis, rechtstreeks uit de Noordzee, bereid
met respect voor product, seizoen en natuur.**

**Laat u verrassen door een menu waarin de Noordzee centraal staat.
Elk gerecht vertelt het verhaal van de zee, gecombineerd met
groenten, kruiden en bloemen uit onze eigen moestuin.**

**Wij werken met duurzaam gevangen vis van Hendrik Kramer (MDV-1
& MDV-2). Duurzaamheid staat centraal in onze keuken. We
gebruiken zoveel mogelijk van ieder product, maken alles zelf en
werken met ingrediënten uit de moestuin.**

LUNCH MENU

2 gerechten

€55,-

Voor- & hoofdgerecht

3 gerechten

€70,-

Voor- & hoofdgerecht & dessert

4 gerechten

€85,-

Voor- , tussen- & hoofdgerecht & dessert

Onze menu's zijn inclusief amuse en zuurdesembrood

Kaasplateau in plaats van dessert?
€7,-

Kaasplateau toevoegen aan het menu?
€16,-

A LA CARTE MENU

Vangst van de dag

€30,-

Dessert van de chef

€15,-

Salty's vissoep

€20,-

Kaasplateau

€16,-

Oesterproeverij 6st 28

Een smaakvolle proeverij van diverse oesters

2x Salgado 2x Zeeuwse creuse 2x Irish Mor

Zeeland, Oesterij Speciaal |||

Verfijnde frisse oester met licht fruitig zilte smaak

3 stuks 14,50

6 stuks 28

Portugal, Salgado |||

De oesters hebben een volle romige en zilte smaak.

3 stuks

6 stuks 14,50

28

Ierland, Irish Mor |||

Een oester met een zacht en romige smaak

3 stuks 15

6 stuks 30

Oester van de chef

Zeeuwse creuse ||| , bloedsinaasappel, zeewier, ponzu

Per stuk 7