

Lunchkaart.

Lunchgerechten worden geserveerd tot 17:00 met uitzondering van de maaltijdsalade's.

Soepen:

Huisgemaakte kreeftensoep met kreeftenschuim	€ 9.95
Huisgemaakte tomatensoep met bieslookroomkaas en bosuitjes	€ 6.45
Soep van de dag	€ 6.25

Rustique Brood:

Rustique brood warm vlees met champignons en gebakken uitjes	€ 9.95
Rustique brood gezond speciaal <i>(sla, boerenham, kaas, ei, yoghurt dressing, zonnebloempitten, augurk)</i>	€ 8.95
Rustique brood met twee ambachtelijke kroketten	€ 8.95
Rustique brood met 2 ambachtelijke garnalenkroketjes en 1 kaaskroket	€ 14.95
Rustique open sandwich uit de oven <i>(ham, kaas, tapenade, tomaat, rucola)</i>	€ 8.95

Huisgemaakte beef burger 300 gram.... rare, medium of well done <i>(gebakken ui, champignons, sla, frites en jus)</i>	€ 14.95
Casco carpaccio large met truffelmayonaise <i>(sesamolie, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten, parmezaan, olijven)</i>	€ 14.95

Croques:

Croque monsieur <i>(ham, kaas, becemelsaus, geraspte kaas)</i>	€ 8.95
Croque Italiaans <i>(groene pesto, parmaham, mozzarella, olijven, tomaat)</i>	€ 8.95

Eiergerechten:

Uitsmijter ham of kaas	€ 7.50
Uitsmijter ham en kaas	€ 8.50
Uitsmijter zeeuws spek	€ 8.50

Maaltijdsalades:

Maaltijdsalade vis <i>(gerookte zalm, hollandse garnalen, gemarineerde kabeljauw, paling)</i>	€ 16.95
Maaltijdsalade geitenkaas, ook mogelijk zonder spek. <i>(vegetarisch)</i> <i>(geitenkaas met spek, honing, walnoten)</i>	€ 15.95
Maaltijdsalade kip <i>(geroosterde kip, parmezaan, paprika, pestodressing, walnoot, ei)</i>	€ 14.95

Fingerfood.

Bourgondische bitterballen van de Bourgondiër (8 stuks)	€ 7.95
Mini loempia's met chilisaus (15 stuks)	€ 6.95
Mix garnituur (16 stuks)	€ 7.45
Say Cheese! (6 kleine kaaskroketjes, 6 kaasvingers, kaasblokjes, saus)	€ 10.95
Nacho's (koud) geserveerd met salsa, guacomole, jalapino saus	€ 7.45
Nacho's (warm) met gehaktsaus, cheddarkaas, mais , bosui	€ 8.95
Borrelplank XL Luxe borrelplank van diverse warme en koude hapjes (verrassing van de chef)	€ 19.95
Broodplank de luxe (kruidenboter, roomkaas bieslook, aioli, groene pesto, olijven)	€ 8.50

Heeft u een voedselallergie of een vraag over een gerecht, meldt of vraag het ons gerust.

Voorgerechten.

Soepen:

Huisgemaakte kreeftensoep met kreeftenschuim	€ 9.95
Huisgemaakte tomatensoep met bieslookroomkaas en bosuitjes	€ 6.45
Soep van de dag	€ 6.25

Prosciutto di Parma met buffalo mozzarella, rucola en zwarte olijven	€ 11.95
Carpaccio gesneden van de ossenhaas met truffelmayonaise (sesamolie, pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes, parmezaan)	€ 11.50

Garnalencocktail (hollandse garnalen, sla, cocktailsaus, ei)	€ 13.95
---	---------

Gerookte paling (gerookte paling, sla, mierikswortelmayonaise)	€ 12.95
---	---------

Kaas kroketjes (kaaskroketjes 2 stuks van de ambachterie bereid met oud brugse kaas)	€ 9.95
---	--------

Oesters:

Rauw 3 stuks naturel met een vinaigrette	€ 6.95
Gegratineerd met oude kaas, kruidenboter	€ 7.95

Heeft u een voedselallergie of een vraag over een gerecht, meldt of vraag het ons gerust.

Hoofdgerechten

Vleesgerechten:

Kogelbiefstuk black angus	€ 21.95
Ribeye grassfed uruguay	€ 22.95
Entrecote don pedro grainfed uruguay	€ 23.95

Sauzen en supplementen

Champignonroomsaus, pepersaus, stroganoff,saus bearnaisesaus	€ 1.95
Ganzenlever 50 gram	€ 5.95
Gebakken champignons	€ 2.95

Lamskotelet t-bone	€ 19.95
--------------------	---------

Mix grill	€ 20.95
-----------	---------

(biefstuk, varkenshaas, kalkoenmedaillon, sparerib, varkensfilet)

Saté gesneden van de varkenshaas	€ 18.95
----------------------------------	---------

(geserveerd met gebakken uitjes, kroepoek en satesaus)

Gepaneerde schnitzel	€ 17.95
----------------------	---------

Casco schnitzel	€ 19.95
-----------------	---------

(champignons, gebakken ui, ham en kaas)

Visgerechten:

Zeetong in roomboter gebakken	€ 20.95
-------------------------------	---------

Gebakken schol met ravigotte saus	€ 19.95
-----------------------------------	---------

Tonijn gegrild met een zachte wasabi mayonaise	€ 24.95
--	---------

Kabeljauwgratin met hollandse garnalen en zeekraal	€ 19.95
--	---------

Argentijnse wilde scampi's in knoflook piri piri boter	€ 19.95
--	---------

Heeft u een voedselallergie of een vraag over een gerecht, meldt of vraag het ons gerust.

Vegetarische gerechten:

Crespette (vegetarische crêpe gevuld met romige kaas,tomaat, kruiden, groente)	€ 16.95
Lasagne gegrilde groenten	€ 16.95

Voor onze kleine gasten t/m 12 jaar:

Frites met kibbeling en ravigotte saus	€ 7.95
Frites met kipsaté spies, satésaus	€ 7.95
Frites met kroket, frikandel of knakworst	€ 6.95

Heeft u een voedselallergie of een vraag over een gerecht, meldt of vraag het ons gerust.

Nagerechten

Crème brûlée met callebaut chocolade en vanille ijs	€ 8.95
Ijs Sorbet	€ 6.95
Dame blanche (vanille-ijs, warme chocoladesaus , slagroom en salted caramel)	€ 7.95
Choco love (chocolade ijs met baileys en slagroom)	€ 7.25
Coupe aardbeien met vanille-ijs en slagroom (seizoen)	€ 6.95
Coupe vers fruit met vanille-ijs en slagroom	€ 6.95
Kindersorbet met verrassing	€ 4.95
Zeeuws kaasplankje (selectie kazen van de chef met witte, rode en 10 jarige port)	€ 10.95
Vin de dessert	€ 5.95
Muscat de rivièrsaltes , heerlijke frisse zoete muscaat wijn uit het zuiden van Frankrijk lekker bij alle desserts, zoet, fruit en ijs	

Heeft u een voedselallergie of een vraag over een gerecht, meldt of vraag het ons gerust.