



ENTRÉES

boule du pain de campagne rustieke broodbol olijfolie zeekraalboter	6.5
tomate crevette hollandse garnalen little gem tomaat	14.5
terrine de campagne truffel eendelever desem	14.5
tarte tatin rode ui époisses zoetzure mosterd	13.5
soupe à l'oignon uiensoep gruyère crouton	9.5
bouillabaisse noordzeevis rouille	13.5
caviar & blinis baeri classic steur kaviaar 20 gram blini's bieslook-crème fraîche	49.5

3-GANGEN EILANDBISTRO MENU

42.5 p.p.

vanaf 2 personen



PLATS

entrecôte grillée gegrilde entrecôte handgesneden frites sauce choron	32.5
agneau lamsbout peulvruchten look & munt jus	27.5
cassoulet de boschplaat boterbonen varkensprocureur buikspek	23.5
cabillaud kabeljauw langoustinejus fregola gamba	26.5
bar de mer zeebaars venkel nouilly prat	25.5
risotto aquerello rijst eekhoortjesbrood beukenzwam	22.5

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

salade verte	4
pommes gratins	5.5



DESSERTS

crème brûlée lobbige room madagascar-vanille gebrande suiker	8.5
meringue rood fruit sorbet	9.5
tarte au chocolat blanc pistache watermeloen	9.5
nos fromages selectie kazen 3 of 5 stuks vijgendesem confiture	11.5 17.5
koffie of thee 'avec chocolat'	8
espresso martini koffie vodka kahlúa	12.5
coupe colonel citroen sorbet vodka crémant	12.5



DESSERTWIJN

muscat de rivesaltes – royal – vignobles capleucate	7
rivesaltes – grenat 2017 – mas de caprice	9
pacherenc du vic-bilh – 2016 – collection plaimont	6

PORTO

tawny – 10 ans – kopke	8
tawny – 20 ans – grahams	14

VIN DE XÉRÈS

pedro ximenez – 9 ans – gonzales byass nectar	7
---	---

DIGESTIFS

cognac vs – hennessy vsop – meukow	6.5 9
cognac petit champagne – de montifaud napoleon	10
cognac xo – craft cognac artisanal	23.5
calvados – pierre huet fine massenez du breuil 15 ans	6.5 9 12
armagnac vsop monluc 1990	8 14
marc de bourgogne	10
eau de vie – mirabelle poire williams	8
whisky – st. brandarius craggenmore 12 the balvenie 12 lagavulin	8 10
whisky – jacoulot 12 years – single malt – marc de bourgogne vaten	18
absinthe	9
diverse liqueuren	vanaf 6