

LUNCHKAART

Dagelijks vanaf 11.30 uur tot 16.00 uur

Gebak (vanaf 10.00 uur)

Appelgebak met slagroom 2,75

Cheesecake met chocolade krullen 3,75

Warme Brusselse wafel met cranberrycompote en slagroom 4,25

½ Warme Brusselse wafel als bovenstaand 2,75

Borrelhapjes

Tortillachips (koud) met chunky tomatensalsa 4,50

Bitterballen 'de Bourgondiër' (8st) 7,00

5 Ambachtelijke kroketjes van **Wadden** garnalen met Dijonmayonaise 8,50

Gefrituurde Spaanse inktvisringen met aioli 8,00

Fried potato wedges met aioli en chilisaus 5,00

Zuurdesembrood

Broodje gebraden kippendij 6,75

Met zoetzure komkommer, rode ui, cornichons, zongedroogde tomaat, rucola en Ras el hanout mayonaise

Broodje huis gemarineerde zalm 11,50

Met zoetzure komkommer en Yuzu yoghurt

Broodje langzaam gegaarde varkensschouder met Kimchi 7,25

Traditioneel gerecht uit de Koreaanse keuken geserveerd met ingelegde groenten en kool

Broodje gegrilde groenten 6,50

Gegrilde groenten uit de oven met o.a. courgette, paprika, aubergine en sjalot en geraspte kaas

Broodje komijnekaas 6,50

Met zoetzure komkommer, dadels, rucola en mosterddressing

Brood met smeersels 6,75

Pesto, tomatentapenade en aioli

Soepen

Pomodori-soep – soep van gepureerde pomodori tomaten met pesto en brood 6,75

Marlijn's vissoep- maaltijdsoep goed gevuld met verschillende visfilets, gamba's, mosselen, Hollandse garnalen en zeekraal. Brood met rouille 13,75



Planken

Ortiz Bonito del Norte 9,50

Blikje witte tonijn op olijfolie met aioli, olijven en brood.

Ortiz sardientjes Antigua 9,50

Blikje sardientjes geserveerd als bovenstaand!

Charcuterie plank 12,50

Verschillende soorten ambachtelijk vleeswaar geserveerd met cornichons, olijven, tomatentapenade en twee soorten brood

Zeeplank met royaal vis assortiment vanaf 2 pers 19,75 p.p.

met Hollandse garnalen, zalm, gamba's, tonijn paté, mosselen, kokkels en oesters. Geserveerd met dressing, sausen en twee soorten brood

Antipastiplank Chef's Choice 15,25 p.p.

Assortiment charcuterie, kaas, vis en smeersels met brood

Kaasplank 4 soorten 10,00 6 soorten 14,00

met noten, gedroogde zuidvruchten, vijgencompote en brood

Oesters

Fines de Claires Oléron nr.3 vanaf 3 stuks per stuk 2,75

Geserveerd met sjalotjesazijn, kruidenvinaigrette, brood en gezouten boter



Fruits de mer

Minimaal 1 dag van te voren reserveren!!

p.p. 3 oesters, ½ kreeft, kingcrab, langoustines, gamba's, coquilles, kokkels, mosselen en Hollandse garnalen vanaf 2 pers. 44,50 p.p.

Desserts

Griekse yoghurt met honing, kletsoppen en walnoten 5,75

Verse aardbeien met yoghurtijs, slagroom en chocolade vlokken 6,00

Waddenijs boerenroomijs, cranberries en chocolade crumble 6,50

Copa nata con nueces vanille roomijs met gekarameliseerde walnoten van het Spaanse huis Menorquina 5,00

Kinderdessert Verrassing dessert met veel lekkers! 4,75

Salades

Salade schaal en schelpdieren 19,50

Gebakken gamba's, coquilles, mosselen, kokkels met een salade van komkommer, wakame, rode ui, tomaat met Oosterse sesamdressing,

Geserveerd met brood en boter

Salade bacon & eggs 12,50

Licht gerookte en gekookte buikspek met honing uit de oven op een frisse groene salade met rode ui, tomaat, komkommer, groene asperges, ei en een dressing van Dijonmosterd

Warme geitenkaas salade 13,50

met honing gegratineerde geitenkaas, geserveerd op vruchten notenbrood en een salade met truffeldressing, druiven, noten en dadels

Caesar salade

In deze salade verwerken wij little gem, van *de zelfpluktuin naast de branding*.

Met o.a. Parmezaanse kaas, gedroogde tomaatjes, ei, croûtons, olijven, kappertjes, en peper-roomdressing 11,50

Als bovenstaand met gebraden kippendij 15,50

Als bovenstaand met ansjovis en huis gemarineerde zalm

Gemarineerd met grof zeezout, gekneusde peper en waddenlimoncello 18,50

Warme gerechten

Spaghetti di Mare 21,50

Spaghetti met coquilles, gamba's, mosselen, kokkels, knoflook, verse kruiden, zeekraal en prei geserveerd met brood en Parmezaanse kaas

Spaghetti a la Beef pesto 18,50

Spaghetti met malse beefreepjes van Zuid Amerikaans grain fed Black Angus rund, pesto, rucola, rode ui en pijnboompitten

Kokkels 350 gr. 12,75

Gestoofd in boter met knoflook, sjalot, lavas, koriander en een vleugje kerrie geserveerd met brood en kruidenboter

Lamscurry 450 gram 17,50

Curry op basis van grof gemalen gehakt van Schiermonnikogers lamsvlees, courgette, zoete paprika, aubergine, Indiaanse kruiden en kokosroom, geserveerd met Oosters platbrood en zoetzure komkommer en rode ui.

Wij variëren met onze warme gerechten, kijk gerust op onze naast de kaart

Kindergerechten Z.O.Z