

# LUNCH MENU

---

## Lunch

---

<b>Broodje gebraden zalm</b>	<b>14</b>
Grilled potatoes with a Western flair served with sauce of choice.	
<b>Broodje carpaccio</b>	<b>13.5</b>
Vers gesneden van entrecote	
<b>Boeren omelet</b>	<b>12</b>
<b>kroketten 2st</b>	<b>14</b>
Rundvlees- of kaaskroket Geserveerd met brood of friet	
<b>Saté</b>	<b>16.5</b>
Geserveerd met brood of friet	
<b>Zeeuwse hamburger</b>	<b>18.5</b>
Geserveerd met friet	

---

## Tosti's

---

<b>Ham / kaas / tomatensalsa</b>	<b>7.5</b>
<b>Buikspek / kaas / tomatensalsa</b>	<b>8.5</b>
<b>Brie / Italiaanse ham / honing</b>	<b>9</b>

---

---

## Pannenkoek

---

<b>Naturel</b>	<b>6.5</b>
<b>Kaas / spek</b>	<b>7.5</b>
<b>Appel / kaneel</b>	<b>8.5</b>

---

---

## Salades

---

<b>Salade vis</b>	<b>19.5</b>
Frisse salade met verschillende soorten vis	
<b>Maaltijd salade vis</b>	<b>23</b>
Frisse salade met verschillende soorten vis	
<b>Salade geitenkaas</b>	<b>16</b>
Frisse salade met heerlijke geitenkaas.	
<b>Maaltijd salade geitenkaas</b>	<b>18.5</b>
Frisse salade met heerlijke geitenkaas.	

---

---

## Soepen

---

<b>Zeeuwse vissoep</b>	<b>12</b>
Goed gevulde vissoep	
<b>Tomatensoep</b>	<b>8</b>

---

---

## Genieten voor 2

---

<b>Kaasfondue</b>	<b>25</b>
Gemaakt van Camembert	
• Let op! bereidingstijd 20-25 min	

---



---

## Warme gerechten

---

<b>Pasta vis</b>	25
Voor de echte visliefhebber	
<b>Pasta bospaddenstoelen</b>	21
<b>Pasta Parmezaan</b>	21
Pasta met een overheerlijke roomsaus en natuurlijk: Parmezaanse kaas	
<b>Potje vol vis</b>	25
Stoofpotje gevuld met vis	
<b>Zeeuwse runderstoofpot</b>	21
De lekkerste die je ooit hebt gehad!	
<b>Ribben</b>	23.5
Spareribs	
<b>Gerecht van het moment</b>	Dagprijs
Vraag naar het gerecht van het moment aan de bediening	

---

## Heerlijk verkoelend

---

<b>Coupe sorbet</b>	9.5
Met vers fruit	
<b>Coupe softijs fruit</b>	9.5
Met vers fruit	
<b>Coupe softijs</b>	7
Met karamelsaus of chocoladesaus	
<b>Ijskoffie</b>	8
Huisgemaakt	
<b>Coupe roomijs</b>	8.5
Met advocaat en slagroom	

---

## Lekker voor bij de koffie

---

<b>Huisgemaakt appelgebak</b>	4.5
<b>Brownie met aardbeien</b>	4.5
<b>Verse slagroomsoesjes</b>	4.5
Met karamelsaus	

---

---

## Borrel

---

<b>Borrelnootjes</b>	2
<b>Gegratineerde gamba's</b>	18.5
4 stuks, geserveerd met brood	
<b>Oesters (per stuk)</b>	Dagprijs
<b>Borrelplank</b>	15
Diverse kaas, worst en olijven	
<b>Broodplateau</b>	8.5
Voor twee personen	

---

---

## Bittergarnituur

---

<b>Bourgondiër</b>	9
Bitterballen 8 stuks	
<b>Bourgondiër</b>	12.5
Bitterballen 12 stuks	
<b>Kaasstengels</b>	7.5
8 stuks	
<b>Calamaris</b>	4.75
6 stuks	
<b>Mini kroketjes</b>	9.5
6 mini kroketjes. Smaken: Chorizo, oude kaas, groente en oesterzwam	
<b>Bittergarnituur mix</b>	14.5
Mix van 12 stuks	

---

