



## MENU

**Keuzemenu 3 gangen: voor-hoofd-na € 36.00**

**Keuzemenu 4 gangen: voor-tussen-hoofd-na € 44.00**

### VOORGERECHTEN

**Carpaccio** van hert met truffelaardappel, salade en vijgencompôte  
of

**Pâté** van LIVAR met crème van Limburgse mosterd en cornichons  
of

**Coquille** gemarineerd in gember met komkommer, krokante sjalot en witte ui  
of

**Kreeft** als salade met appel, haricôts verts en jus van bieslook (+€ 7,50)

### TUSSENGERECHTEN

**Ravioli** gevuld met duxelles van grotchampignons en schuimige saus van truffel  
of

**Zwezerik** krokant gebakken op appel en bloedworst en Limburgse appelstroop (+€ 5.00)  
of

**Kreeftensoep** rijkelijk gevuld met kreeftenvlees en petits légumes

### HOOFDGERECHTEN

**Kabeljauw** met witlof, saus van Limburgse mosterd en salade van rauwe andijvie  
of

**Biefstuk** van lers rundvlees met pepersaus  
of

**Hert** met puree van aardpeer, crumble van spek en aardappel, rode biet en kersensaus  
of

**Hele kreeft** geserveerd met zilte groenten en frisse salade (+€ 12.00)

### NAGERECHTEN

**Dame Blanche**

of

**Crème Brûlée** met vanille-ijs

of

**Assortiment** van Boerenkazen (+€ 5.00)



## VOORGERECHTEN

- Carpaccio** van hert met truffelaardappel, salade en vijgencompôte € 14,00  
**Kreeft** als salade met appel, citrus, haricôts verts en jus van bieslook € 25,00  
**Coquille** "ceviche" met gemarineerde komkommer, krokante sjalot en witte ui € 16,00  
**Pâté** van LIVAR met crème van Limburgse mosterd en cornichons € 14,00  
**Rundertartaar** met pastei van eendenlever en truffelcrème € 18,00  
**Kreeftensoep** rijkelijk gevuld met kreeftenvlees en petits légumes € 14,00

*\*Heeft u dieetwensen of eet u liever vegetarisch? Geef het door aan onze brigade.*

Kreeft hoeft u niet zelf te kraken, dat doen onze koks voor u.  
Oesters en kreeften komen uit ons homarium, verser kan niet!  
Zeeuwse platte oester per stuk: € 3,50  
kies uw topping: naturel / Gin & Tonic / Aziatisch

## HOOFDGERECHTEN

- Hert** met puree van aardpeer, crumble van spek en aardappel, Bieterbal, rode biet en kersensaus € 26,00  
**Ravioli** gevuld met duxelles van grotchampignons en schuimige saus van truffel € 20,00  
**Zwezerik** krokant gebakken op appel en bloedworst en Limburgse appelstroop € 30,00  
**Biefstuk** van lers rundvlees met pepersaus € 25,00  
**Hele kreeft** geserveerd met zilte groenten en frisse salade € 37,00  
**Kabeljauw** met witlof, saus van Limburgse mosterd en salade van rauwe andijvie € 26,00  
**Rogvleugel** gebakken in roomboter met kappertjes en citroen € 24,00  
**"Tournedos Rossini"** met gebakken ganzenlever, truffel en saus van Madeira € 32,00

## NAGERECHTEN

- Dame Blanche** € 8,50  
**Assortiment van Boerenkazen** € 12,50  
**Crème Brûlée** met vanille-ijs € 8,50  
**3 bereidingen van chocolade** € 10,50

### EXTRA'S:

- Ambachtelijke frites met mayonaise € 3,50  
Gebakken aardappels met kruidencrème € 3,50

*\*Alle vis op onze kaart heeft het MSC-keurmerk, dat staat voor duurzame visserij.*



*\*Al onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Informeer bij één van onze medewerkers naar de aanwezigheid hiervan in de gerechten indien u een voedselallergie heeft.*

### **MENU**

**3 Gänge € 36.00**

**4 Gänge € 44.00**

### **VORSPEISEN**

**Hirsch** Carpaccio / Trüffelkartoffel / Feigen

of

**Pâté** von LIVAR / Senf aus der Region

of

**Coquille** "ceviche" / Gurken / Zwiebeln

of

**Hummer** / Apfel / Bohnen / / Haricôts verts / Schnittlauch (+€ 7,50 )

### **ZWISCHENGERICHTEN**

**Kalbsbries** / Blutwurst / Apfel

of

**Ravioli** gefüllt mit Pilzen / Trüffel Sauce

of

**Bisque d'homard** / Hummer Suppe

### **HAUPTSPEISEN**

**Hummer** / Meeressgemüse / Salat (+€ 12.00)

of

**Kabeljau** / Senf / Chicoré

of

**Steak** / Pfeffersauce / Spinat / Pilzen

of

**Hirsch** / Topinambour / Rote Bete / Kirsch Sauce

### **NACHSPEISEN**

**Dame Blanche**

of

**Assortiment de fromages** (+€ 5.00)

of

**Crème Brûlée** mit Vanille eis



## VORSPEISEN

- Hirsch Carpaccio** / Trüffelkartoffel / Feigen € 14.00  
**Hummer** / Apfel / Bohnen / / Haricôts verts / Schnittlauch € 25.00  
**Coquille "ceviche"** / Gurken / Zwiebeln € 16.00  
**Pâté** von LIVAR / Senf aus der Region € 14.00  
**Steak tartare** / Entenleber / Trüffel € 18.00  
**Bisque d'homard** / Hummer Suppe € 14.00

*\*Haben Sie eine Diät oder sind Sie Vegetarier? Fragen Sie unseren Service.*

## AUSTERN

"Zeeuwse platte oester" pro Stück: € 3.50  
Zubereitung: Naturel / Gin & Tonic / Asiatisch

## HAUPTSPEISEN

- Hirsch** / Topinambour / Rote Bete / Kirsch Sauce € 26.00  
**Ravioli** gefüllt mit Pilzen / Trüffel Sauce € 20.00  
**Kalbsbries** / Blutwurst / Apfel € 30.00  
**Steak** / Pfeffersauce / Spinat / Pilzen € 25.00  
**Rochenflügel** à la Meunière € 26.00  
**Hummer** / Meeressgemüse / Salat € 37.00  
**Kabeljau** / Senf / Chicoré € 24.00  
**Tournedos Rossini** / Entenleber / Trüffel / Madeira sauce € 32.00

## NACHSPEISEN

- Dame Blanche** € 8.50  
**Assortiment de fromages** € 12.50  
**Crème Brûlée** mit Vanille eis € 8.50  
**Chocolade x 3** € 8.50

## EXTRA'S:

- Pommes frites mit Mayonnaise € 3.50  
Ofenkartoffeln € 3.50

*\*Alle Gerichten können Allergene enthalten. Bitte informieren Sie bei unsere Mitarbeiter.*



## MENU

3 courses € 36.00

4 courses € 44.00

### STARTERS

**Deer carpaccio** / truffle potato / figs  
of

**Lobster** / apple / beans / chives (+€ 7.50)  
of

**Scallops "ceviche"** / cucumber / onions  
of

**LIVAR** pâté / regional mustard

### IN-BETWEENS

**Ravioli** filled with mushrooms / truffel sauce  
of

**Sweetbreads** / black pudding / apple  
of

**Bisque d'homard** / lobster soup

### MAIN COURSES

**Deer** / Jerusalem artichoke / beetroot / cherry sauce  
of

**Steak** / Irish beef / pepper sauce / spinach / mushrooms  
of

**Cod** / chicory / mustard sauce  
of

**Lobster** served with sea vegetables and fresh salad (+€ 12.00)

### DESSERTS

**Dame Blanche**

of

**Cheese platter** (+€ 5.00)

of

**Crème Brûlée** with vanilla icecream



## STARTERS

**Deer carpaccio** / truffle potato / figs € 14.00

**Lobster** / apple / beans / chives € 25.00

**Scallops** "ceviche" / cucumber / onions € 16.00

**LIVAR** pâté / regional mustard € 14.00

**Steak tartare** / foie gras / truffle € 18.00

**Bisque d'homard** / lobster soup € 14.00

*\*Are you on a diet or prefer a vegetarian menu? Please ask our staff.*

## OYSTERS

"Zeeuwse platte oester" each: € 3.50

Choose your flavor: Natural / Gin & Tonic / Asian

RESTAURANT PC RESTAURANT PC RESTAURANT PC

## MAINCOURSES

**Deer** / Jerusalem artichoke / beetroot / cherry sauce € 26.00

**Ravioli** filled with mushrooms / truffel sauce € 20.00

**Sweatbreads** / black pudding / apple € 30.00

**Steak** / Irish beef / pepper sauce / spinach / mushrooms € 25.00

**Skate** wing classic with capers and lemon € 26.00

**Lobster** served with sea vegetables and fresh salad € 37.00

**Cod** / chicory / mustard sauce € 24.00

**Tournedos Rossini** / foie gras / Madeira sauce € 32.00

## DESSERTS

**Dame Blanche** € 8.50

**Cheese platter** € 12.50

**Crème Brûlée** with vanilla icecream € 8.50

**Chocolate x 3** € 8.50

## EXTRA'S:

French fries with Mayonnaise € 3.50

Oven potatoes with lemon cream € 3.50

*\*All our fish have the MSC-label which stands for sustained fisheries*

*\*Make notice all our dishes may contain allergenes. Please ask one of our employees.*



## MENU

**Menu au choix 3 plats € 36.00**

**Menu au choix 4 plats € 44.00**

### ENTRÉES

**Carpaccio de cerf** / truffe de chine / figues  
of

**Pâté de LIVAR** / moutarde de la région / cornichons  
of

**Coquille "ceviche"** / comcombre / échalottes / oignon  
of

**Homard** / pomme / haricôts verts / ciboulette (+€ 7.50 )

### ENTREMETS

**Ravioli au champignons** / sauce au truffes  
of

**Bisque d'Homard** / petits légumes  
of

**Ris de veau** / boudin noir / sirop de pommes

### PIÈCES

**Cerf** / topinambour / betteraves rouges / jus au cerises  
of

**Steak** / sauce au poivre / épinard / champignons  
of

**Cabillaud** / moutarde / endives  
of

**Homard** entier avec des légumes de la mer et salade (+€ 12.00)

### DESSERTS

**Dame Blanche**

of

**Assortiment de fromages** (+€ 5.00)

of

**Crème Brûlée** avec glace de vanille

RESTAURANT PC RESTAURANT PC RESTAURANT PC



## ENTRÉES

- Carpaccio** de cerf / truffe de chine / figues € 14.00  
**Homard** / pomme / haricots verts / ciboulette € 25.00  
**Coquille** "ceviche" / comcombre / échalottes / oignon € 16.00  
**Pâté** de LIVAR / moutarde de la région / cornichons € 14.00  
**Steak tartare** / foie gras / truffe € 18.00  
**Bisque d'homard** / petits légumes € 14.00

*\*Vous avez un régime ou vous préférez un menu végétarien? Dites-le au service.*

## HUÎTRES

"Zeeuwse platte oester" l'unité: € 3.50  
Au goût: Naturel / Gin & Tonic / Asiatique

## PIÈCES

- Cerf** / topinambour / betteraves rouges / jus au cerises € 26.00  
**Ravioli** au champignons / sauce au truffes € 20.00  
**Ris de veau** / boudin noir / sirop de pommes € 30.00  
**Steak** / sauce au poivre / épinard / champignons € 25.00  
**Aile de raie** à la Meunière € 26.00  
**Homard** entier avec des légumes de la mer et salade € 37.00  
**Cabillaud** / moutarde / endives € 24.00  
**Tournedos Rossini** / foie gras / truffes / jus Madeira € 32.00

## DESSERTS

- Dame Blanche** € 8.50  
**Assortiment de fromages** € 12.50  
**Crème Brûlée** avec glace de vanille € 8.50  
**Chocolat x 3** € 8.50

## EXTRA'S:

Frites mayonnaise € 3.50  
Pommes de terres au four € 3.50

*\*Tous nos plats peuvent contenir des allergènes. Informez chez nos employés.*