

Lunch -tot 17.00 uur-

Soepen geserveerd met brood en kruidenboter

Soep van het moment

Huisbereide seizoensgebonden soep

€ 7,75

Vissoep

€ 9,95

Met verse vis uit de Noordzee, croutons en kaas

Uitsmijters 2 eieren, met salade garnituur

Boerenham & Goudse kaas

€ 11,25

v/d Chef meegebakken ham en gesmolten kaas on top

€ 11,25

Gerookte zalm

€ 14,50

Lunch de Grens

Ambachtelijke Zeeuws spek kroket – Spiegeleitje ham & kaas – Klein soepje v/h moment
-geserveerd met bruin speltbrood en saladegarnituur-

€ 18,75

Djeedse Stuu!n!

Speltbrood met runder carpaccio, balsamico stroop en oude kaas

€ 16,75

Speltbrood met ambachtelijk gerookte zalm en dille crème

€ 17,75

Speltbrood met Parmaham & Scampi en truffelmayonaise

€ 18,75

Croques

Croque Monsieur -de originele toast overbakken met kaas -

€ 10,00

Croque Madam -met gebakken spiegeleitje on top-

€ 12,00

Croque Zalm -met gerookte zalm, kruidenkaas en rucola-

€ 14,50

LUNCHTIME !



Lunch geheel de dag te verkrijgen

Kroketten geserveerd met salade garnituur

Kaas kroketten ambachtelijk bereid	2 st.		€ 16,75
Rundvlees kroketten ambachtelijk bereid	2 st.		€ 16,75
Zeeuws spek kroketten ambachtelijk bereid	2 st.		€ 16,75
Garnalen kroketten ambachtelijk bereid	2 st.		€ 19,75

Salades

Salade warm gegrilde kip met kerriemayonaise	€ 19,75
Salade ambachtelijk gerookte zalm met dillemayonaise	€ 19,75
Salade Parmaham & gebakken Scampi met truffelmayonaise	€ 21,75

Kleine gerechten

Vitello Tonnato	€ 18,75
Dun gesneden kalfsgebraad met tonijnmayonaise, kappertjes, rucola en zongedroogde tomaat	
Runder Carpaccio	€ 18,75
Met balsamico stroop, pijnboompit, rucola en oude kaas	
Proeverij Vis	€ 19,75
Ambachtelijk gerookte zalm, gerookte paling & scampi-look kroketje	
Tartaar van gerookte zalm	€ 18,75
Fijn gesneden tartaar van Ambachtelijk gerookte zalm met dille crème	
Scampi in de Look	€ 19,50
Gegaard in lookboter	
Scampi v/d Chef	€ 19,50
In een romige saus van tomaat met champignons	
Spaghetti	€ 17,75
Met huisbereide Bolognese saus en geraspte emmentaler kaas	
Vol-au-vent	€ 19,75
Klassieke romige ragout van kip en champignon geserveerd met vidé, salade en verse friet	
Kippen pannetje	€ 19,75
Zacht gegaarde kippendijfilet in romige Stroganoffsaus, gegratineerd uit de oven	
Vlaamse Stoof	€ 19,75
Huisbereide stoof van rundvlees en Westmalle dubbel met salade en verse friet	

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met verse friet of brood naar keuze

Voorgerechten

Soepen

Soep van het moment

Huisbereide seizoensgebonden soep

€ 7,75

Vissoep

Met verse vis uit de Noordzee, croutons en kaas

€ 9,95

Voorgerechten

Runder Carpaccio

Iers rundvlees met balsamico stroop, pijnboompit, zongedroogde tomaat, rucola en oude kaas

€ 18,75

Vitello Tonnato

Dun gesneden kalfsgebraad met tonijnmayonaise, kappertjes, rucola en zongedroogde tomaat

€ 18,75

Beef Tataki

Dun gesneden, licht aangebakken en gemarineerde ossenhaas geserveerd in oosterse ponzu saus

€ 18,75

Proeverij Vis

Ambachtelijk gerookte zalm, gerookte paling & scampi-look kroketje

€ 19,75

Tartaar van gerookte zalm

Tartaar van Ambachtelijk gerookte zalm met dille crème

€ 18,75

Kaas Kroketter

Ambachtelijk bereid met Comté, belegen Hollandse kaas en Emmentaler

€ 16,75

Scampi-look Kroketter

Ambachtelijk bereid met scampi en look

€ 17,75

Garnalen Kroketter

Ambachtelijk bereid met een rode salpicon van garnalendoppen gevuld met grijze garnalen

€ 19,75

Scampi in de Look

Gegaard in lookboter

€ 19,50

Scampi van de Chef

In een romige saus van tomaat met champignons

€ 19,50

Al onze voorgerechten worden geserveerd met brood & kruidenboter

Visgerechten

Zeebaars

Gebakken zeebaarsfilet met huisbereide tartaarsaus € 28,75

Scampi Look

Scampi in lookboter gegaard € 28,75

Vis uit de oven

Kabeljauw, roodbaars en schelvisfilet, lichte saffraan saus, prei & aardappel puree € 29,75

Zeetong

2 stuks gebakken in boeren roomboter met huisbereide tartaarsaus € 33,75

Vleesgerechten

Kogelbiefstuk -Hereford-

Gegrilde biefstuk van de bovenbil ±250 gram € 28,75

Kalfs Rib-Eye

Gegrild gras kalf, rosé van kleur, van net onder de rib met vet dooraderd ±300 gram € 33,75

Tournedos -Black Angus-

Gegrilde biefstuk van de ossenhaas ±200 gram € 35,75

Parelhoen

Gegrilde parelhoen filet met een zachte cranberrysaus € 27,75

Brasvar Ribroast

Gegrild ribstuk van het Brasvar varken ±350 gram € 28,75

Duurzaam & antibiotica vrij gekweekt brasvarken uit de streek (Nevele)



Sauzen & Supplementen

Kruidenboter € 2,50

Pepersaus € 3,75

Stroganoffsaus € 3,75

Champignonsaus € 3,75

Béarnaise -à la minute bereid- € 4,25

-Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse frites, frisse salade & mayonaise-

Vegetarisch

Salade Indonesische rendang kroketjes



Salade met 5 tapas kroketjes gevuld met een ragout van spitskool, kokosroom en limoensap.
Geserveerd met pickels-mayonaise en cassave kroepoek

€ 19,75

Kaas Kroketten *3 stuks*

Ambachtelijk bereid met Comté, belegen Hollandse kaas en Emmentaler

€ 23,75

Thai Green Curry

Milde curry van citroengras, laos en koriander geserveerd met jasmijnrijst

€ 22,75

Kids

Frikandel

met vers friet, salade en appelmoes

€ 10,75

Vleeskroket

met vers friet, salade en appelmoes

€ 10,75

Kipnuggets

met vers friet, salade en appelmoes

€ 10,75

Kibbeling

met vers friet, salade en appelmoes

€ 12,75

Spaghetti Bolognaise

Cappellini met huisbereide Bolognaise saus en gemalen kaas

€ 12,75

Kinderijsje

een bol vanille roomijs met slagroom en rood fruit

€ 6,75

Dessert

Dame Blanche

Vanille roomijs met huisbereide Callebaut chocolade saus € 9,75

Bresilienne

Vanille roomijs met karamelsaus en nootjes € 9,75

Pastel de nata

Portugees custard-taartje met rood fruit en maple-walnootijs € 9,75

Crème Brûlée

Huisbereide crème brûlée van sinaasappel met rood fruit € 9,75

Chocolade moelleux

Huisbereid warm taartje van chocolade met vanille roomijs en rood fruit €11,75

Koffie Deluxe

Koffie met verschillende lekkernijen €12,75

Espresso Martini

After Dinner Cocktail -Wodka, crème de café, espresso- € 8,75

Digestieven

Amaretto	€ 7,00
Amaretto Velvet	€ 7,00
Baileys	€ 6,50
Tia Maria	€ 6,50
Limoncello	€ 5,00
Sambuca	€ 6,50
Licor 43	€ 7,25
Licor 43 Orochata	€ 7,25
Grand Marnier	€ 7,25
Cointreau	€ 7,25

Calvados

Calvados Busnel Trois Lys	€ 6,50
Calvados Busnel V.S.O.P	€ 8,75

Cognac

Courvoisier V.S.O.P.	€ 8,00
Rémy Martin 1738 Accord Royal	€ 11,50

Whisk(e)y

Jameson	€ 6,25
VAT69	€ 6,25
Jack Daniels Old No.7	€ 7,25
Chivas Regal 12 years	€ 8,25
Glenfiddich 12 years single malt	€ 10,50