

## **Vlees hoofdgerechten**

<b>Lamsrack &amp; Stooverij van lam</b> zomergroenten, portjus en dragon	22,50
<b>Eendenborst Tataki</b> salade van noedels en Teryaki saus	20,00
<b>Samen delen !</b> "Chateau Briand" 400 gram malse runderhaas, Béarnaise saus <b>of</b> pepersaus	2 personen 55,00
<b>Tournedos 180 gram</b> malse runderhaas, Béarnaise saus <b>of</b> pepersaus	27,50
<b>Steak "Surf en Turf" 180 gram</b> malse runderhaas en Gamba's gebakken in knoflook-peterselieboter	29,50
<b>Black Angus Bavette</b> met rucola, gepofte Tommies en Aceto stroop	22,50

## **Mosselen "Goudmerk"**

Natuur – groentenboeket – knoflook – witte wijn	25,00
Roquefort – groentenboeket - room	27,50
"Chef's Special" – 3 soorten selderie - room	27,50

## **Vis hoofdgerechten**

<b>Dag vangst vanuit Yerseke</b> rechtstreeks vanuit de zee bij u op bord !	dagprijs
<b>Zeetong "Meunière" of "Picasso"</b> op de graat in roomboter gebakken perfect gefileerd <b>of</b> wilt u het zelf doen ?	29,95
<b>Vispannetje</b> drie soorten vis met romige kruidensaus	22,00
<b>"Louisiana style Shrimps"</b> 6 grote gamba's, tomaat en pepertje, gegratineerd met oude kaas	24,00