

## **Vlees hoofdgerechten**

<b>Hert biefstuk</b>	24,00
machtig mooie biefstuk met rode wijnsaus Dauphine aardappel, stoofpeer en rode kool	
<b>Gevulde varkenshaas</b>	19,50
met kastanje champignons, ui en spek gegratineerd met kaas	
<b>Hazenpeper op oma's wijze</b>	19,50
aardappel puree, rode kool en stoofpeertjes	
<b>Patrijs op zuurkool</b>	23,00
de pootjes gestoofd, het borststuk gebraden roomsaus met Cognac	
<b><u>Samen delen !</u></b>	
<b>"Chateau Briand" 400 gram</b>	2 personen 55,00
malse runderhaas, béarnaise of pepersaus	
<b>Tournedos 180 gram</b>	27,50
malse runderhaas, béarnaise of pepersaus	
<b>Steak "Surf en Turf " 180 gram</b>	29,50
malse runderhaas en Gamba's gebakken in knoflook-peterselieboter	

## **Vis hoofdgerechten**

<b>Dag vangst vanuit Yerseke</b>	dagprijs
rechtstreeks vanuit de zee bij u op bord !	
<b>Zeetong "Meunière" of "Picasso"</b>	29,95
op de graat in roomboter gebakken perfect gefileerd of wilt u het zelf doen ?	
<b>Gebakken kabeljauwfilet</b>	21,00
met wijnzuurkool en luchtige saus van grove mosterd	
<b>Gamba's met look &amp; room</b>	23,00
knoflookgamba's met knapperige roerbakgroenten en groene kruiden	