

## **Vlees hoofdgerechten**

---

<b>Lams haas met Livarham &amp; Asperges</b>	23,50
twee bereidingen van Asperges en een jus van laurier	
<b>Brabantse Asperges</b>	22,00
ambachtelijke beenham, peterselie aardappels, ei, geklaarde boter	
<b>Samen delen !</b>	
<b>"Chateau Briand" 400 gram</b>	2 personen 55,00
malse runderhaas, Béarnaise saus <b>of</b> pepersaus	
<b>Tournedos 180 gram</b>	27,50
malse runderhaas, Béarnaise saus <b>of</b> pepersaus	
<b>Steak "Surf en Turf" 180 gram</b>	29,50
malse runderhaas en Gamba's gebakken in knoflook-peterselieboter	
<b>Parelcouscous met gegrilde courgette * vegetarisch*</b>	19,50
crème van wortel en sinaasappel	
<b>Kalfsbiefstuk van de barbecue</b>	22,00
met smokey bbq saus <b>of</b> chimichurri	

## **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 <b>of</b> wilt u het zelf doen ?	
<b>Zeebaars &amp; Asperges</b>	22,00
bedekt met krokante aardappel dakpannetjes, Asperges en een crème van wortel en sinaasappel	
<b>Gamba's &amp; Asperges</b>	21,00
met een Indiase groentecurry en Basmati rijst	
<b>Kabeljauwfilet</b>	22,00
en riesling beurre blanc saus	