

# Kreeftenmenu

(vanaf 25 mei tot eind september)

Oosterschelde kreeft - coulis van paprika - structuren van tomaat - mozzarella **of** terrine van ganzenlever

Bisque van kreeft met Armagnac

Ganse kreeft ± 450 gram bereiding naar keuze:

- belle-vue
- in eigen nat
- américaine
- gegrild met look

Nagerecht **of** koffie **of** kaas assortiment (+ 7 €)

- € 55 / € 53 indien op voorhand besteld -

## Kreeften Canadees / Oosterschelde

(per 100 gram)

Kreeft belle-vue, in eigen nat, gegrild of américaine

- € 9 / € 11 -

Kreeft in gevogelteboter (specialiteit)

- € 9,50 / € 11,50 -

## Aan de kaart

(max. 5 personen, max. 3 ≠ gerechten)

### Soepen

Kreeftensoep - Armagnac - room

- € 19 -

Aspergeroomsoep - Breydelspek - bieslook

- € 17 -

### Voorgerechten

Terrine van ganzenlever - compote - briochetoost

- € 26 -

Asperges - gefrituurd eitje - handgepelde garnalen - sabayon van Augustijn Blond

- € 28 -

Asperges - paling - groene kruiden - broodkorstjes

- € 27 -

Gambas - ontschaald en gegrild - groentebed - kerriesaus

- € 26 -

### Hoofdgerechten

Tarbot - gepocheerd - mousselinesaus - peterselieaardappelen

- € 42 -

Paling in het groen / Paling op Sentse wijze

- € 30 / € 32 -

Zalmfilet - lardo - zuring - mosterd

- € 32 -

Eendenborst - zuiderse groenten - pesto courgette

- € 31 -

Ossenhaas Limousin - pepersaus - slaatje - polderfrietjes

- € 34 -

De keukenploeg houdt graag rekening met dieetwensen en allergieën indien op voorhand is verwittigd. Menu's ten laatste start om 13.45 uur of 20.45 uur. Al onze prijzen zijn BTW en bediening inbegrepen.



**dewarande**  
Paswoord: dewarande



Michelin Bib Gourmand 2017