



Diner

VOORGERECHTEN

Carpaccio zoet ✓ van peer met gegratineerde geitenkaas en roquefort	10,00
Carpaccio zout van rundvlees met bieslook, spekjes, pijnboompitten, kappertjes, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	11,50
Proeverij Tonijn sushi, bouillon, tataki en carpaccio	13,50
Champignons ✓ champignons uit de oven met knoflookkruiden olie	9,00
Charcuterie Pata negra en gerookte eend met hazelnoten sponscake en Sangria kersen	14,00
Mosseltjes uit de oven met kruidenboter en gruyère kaas	12,00
Hollandse garnalen met komkommer, sjalotjes, radijs, tuinkers en cocktailsaus	15,00
Zalm bonbon huisgerookte zalm gevuld met een zalm-palingrilette	12,00

Pata negra ("zwarte poot") is in sommige streken van Spanje, de gebruikte term voor de Spaanse iberico-ham die tot de beste rauwe hamsoorten wordt gerekend. De ham wordt voornamelijk in Zuidwest-Spanje geproduceerd.

Tomatensoep ✓ met dunne room en basilicum	6,00
Stellendamse vissoep met rouille en Parmezaanse kaas	9,00
Wontonsoep krachtige kippenbouillon met huisgemaakte wontonnetjes	8,00

SPECIALS

'Shared dining' proeverij van vis en vlees heerlijkheden. Keuze van de keuken (vanaf 2 personen)	p.p. 12,50
Zoet of Zout Visplateau Gerookte zalm, Hollandse garnalen, makreel, tijgergarnalen, zalm-palingrilette, cocktailsaus en savorasaus	16,00

Gerechten met ✓ teken zijn vegetarisch.

Veel van onze gerechten zijn ook glutenvrij mogelijk, onze medewerkers helpen u graag.

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw	20,50
op de huid gebakken kabeljauw met een stampotje van aardappel en knolselderij en een mosterdsaus	
Zeebaars	22,00
gebakken zeebaars, geserveerd op een pasta met tomaat, basilicum, Parmaham, pijlinktvis en oude kaas	
Zalm	21,50
gegrilde zalm met een Hollandaise saus	
Mosselen	21,50
gekookte mosselen met bijpassend garnituur	
Vis van de dag	dagprijs
laat de chef u verrassen met vis geserveerd met bijpassend garnituur en saus	
Courgette ✓	14,50
als pizza gebakken met champignons, tomaat, Ras el Hanout en Spaanse peper	
Veganistische Saté ✓	16,50
gemarineerde tempee met een pittige pindasaus en atjar	
Vegan Pasta Carbonara Zoet of Zout ✓	16,50
met sjalotjes, paddenstoelen, vegan spekjes en geraspte vegan kaas	
Vlees van de week	weekprijs
wisselende vleessoorten met bijpassende saus	
Canadese Black Angus biefstuk	21,50
met een groene pepersaus of een warme knoflooksaus	
Extra: als Surf en Turf	+7,50
Gestoofd rundvlees	19,00
op Vlaamse wijze met sjalotten, laurier en trappistenbier	
Hertenbiefstuk	23,50
met paddenstoelen roomsaus en chips van Parmaham	
Saté	16,50
van kippendijen met pittige pindasaus en atjar	
Parelhoender	19,50
gevuld met Parmaham en geitenkaas, met een dragonsaus	



Bij ons hoofdgerecht Courgette wordt Ras el Hanout gebruikt, hetgeen betekent 'het beste van de winkel' en staat voor het beste wat de handelaar op dat moment te bieden heeft. Hierdoor kan de samenstelling van dag tot dag veranderen en vind je dus ook overal ter wereld andere mixen.

Veel voorkomende kruiden en specerijen zijn onder andere kardemom, kaneel, kurkuma, kruidnagel, gember, foelie, nigella-zaad, nootmuskaat, zwarte peper, galangawortel en piment.

MAALTIJDSALADES

Salade asperges ✓	14,00
groene asperges met gedroogde tomaatjes, gegratineerde geitenkaas en broodcroutons	
Salade Gamba's	15,00
noedelsalade met Tempura gamba's, wortel, bosui, koriander en sesam-sojadressing	
Surf en Turf	15,50
met carpaccio en knoflook gamba's	
Zoet of Zout	17,00
met zalm-palingrilette, tijgergarnalen, makreel, dille zalm en huisgerookte zalm met savorasaus en cocktailsaus	

De Haringvlietdam is het zesde bouwwerk van de Deltawerken. De dam is 5 kilometer lang en 56 meter breed. Hij heeft in totaal 17 sluizen die ieder 56,5 meter breed zijn. Jaarlijks wordt 30 miljard m³ water gespuid.