

## **Menuelf**

### **Krab \***

Noordzeekrab met frisse avocado en selder, tzatziki en tempura van softshellkrab

### **Roodbaars**

Roodbaars met courgettes, radijsjes en Zeeuwse mosselen, mosseljus met madrascurry en zure room

### **Kabeljauw**

Tomates farcies in de oven met brandade van kabeljauw, paella met chorizo en piquillos

### **Ree**

Zomerree met zandwortel, pastilla van reebout, saus met kriebier en blauwe bes

### **Dessert**

Kaas of dessert

## **Cabane tradition**

### **Eerste bord**

#### **Krab**

Noordzeekrab met frisse avocado en selder, tzatziki en tempura van softshellkrab

#### **Kabeljauw**

Tomates farcies in de oven met brandade van kabeljauw, paella met chorizo en piquillos

#### **Jamon Iberico**

Jamon Iberico, chutney van tomaat, zoetzure tomatenvariëteiten en basilicumtoast

#### **Ganzenlever**

"Foie brûlée ", vijf in de oven met cabernet sauvignon azijn en getoaste brioche

### **Tweede bord**

#### **Roodbaars**

Roodbaars met courgettes, radijsjes en Zeeuwse mosselen, mosseljus met madrascurry en zure room

#### **Ree**

Zomerree met zandwortel, pastilla van reebout, saus met kriebier en blauwe bes

#### **Rund**

Entrecôte van dry aged beef met gebakken slahart en groene boontjes, basilicumbearnaise en storfrietjes

#### **Kalfszwezerik**

Krokant gebakken kalfszwezerik, met groene asperges en girolles, smeûige aardappelpuree met zomertruffel

## Desserten

### **Kaas**

Assortiment kaas met vijgenbrood

### **Choctherapie**

Verschillende koude en warme chocoladedessertjes

### **Lemon and lime**

Citroentaartje met gebrande meringue, sorbet van Griekse yoghurt en limoen

### **Rood fruit**

Rood fruit met rabarberijs en espuma van aardbei

*Op voorafgaandelijk verzoek maken wij vegetarische of veganistische gerechten*

Cabane tradition : 68 €

Keuze uit eerste en tweede bord met kaas of dessert à la carte

Menuelf : 68 € voor het gehele menu of 58 € zonder \*  
(het menu dient per tafel te worden besteld)

Lunchmenu (12.00-14.00) : 36 €

2 gangen voorgesteld door de chef met kaas of dessert (per tafel)