



# Vingerling

- DE BRAS -

## Voorgerechten

Geserveerd met stokbrood & roomboter

- Steak tartaar met crème van scharrelei en truffel 14
- Salade gegratineerde geitenkaas, vijg, walnoot en honingdressing 13.5 √
- Rouleau van zalm met scharrelei, garnaltjes en kruidenvinigrette 14.5
- Tataki van tonijn met parelcouscous, gember, soja en wasabi 14
- Bordje Pata Negra met tomaat & basilicum 15
- Stellendamse garnaltjes met cocktailsaus en citroen 15
- Carpaccio met truffelsaus, spek, bieslook, pijnboompitten en Parmezaanse kaas 14
- Gegratineerde mosseltjes met knoflook, gruyère en peterselie 14
- Verse Italiaanse tomatensoep met basilicum en focaccia 8 √

## Hoofdgerechten

Geserveerd met frietjes & mayonaise

- Gebakken slibtong met rémoulade, peterselie en citroen 25
- Zeebaarsfilet met bulgur, krokante ham en Antiboise\* 24  
\* warme dressing : olijfolie | tomaat | knoflook | kappertjes | olijf
- Gamba's, vongole, mosselen, pasta, witte wijn, rode peper en knoflook 26
- Pan klassiek gekookte Zeeuwse mosselen met sausjes 24.5
- Gegrilde varkenshaas met Romesco\*, aardappeltjes en gegrilde paprika 23  
\*Pittige koude Spaanse saus van paprika
- Zuid-Amerikaanse biefstuk met aardappelquiche en pepersaus 24
- Australische grain-fed bavette met aardappeltjes en aioli 24.5
- Gegrilde Australische entrecôte met aardappeltjes en bonne femme 26.5
- Truffelrisotto met paddenstoelen, gepofte tomaat en Parmezaanse kaas 18.5 √

## Nagerechten

- Romige frambozenbavarois 8.5
- Soesjes met roomijs, warme caramelsaus en slagroom 8.5
- Cappuccino van aardbeien 9  
Aardbeien | saus van frambozen | roomijs | slagroom
- Panna Cotta met rood fruit en slagroom 8.5
- Kaasbordje met notenbrood van bakkerij van Helden 10