

## **Robins keuzemenu €32,50**

### **Voorgerechten €11,50**

Klassieke toast met gerookte zalm, met mierikswortel mayonaise,  
kappertjes en uitjes

Of

Salade met gebraden eendenborst, frambozen vinaigrette en  
krokante aardappel

Of

Provençaalse vissoep met knoflookbrood en rouille

\*\*\*\*\*

### **Hoofdgerechten €21,50**

Surf&Turf...Irish hereford flowersteak geserveerd met gamba's en  
licht pittige chipotle mayonaise

Of

In't geheel bereide zeebaars met look en rozemarijn

Of

Gemarineerde Kalfs ribeye met olijfjes en gedroogde tomaat

Of

Gekookte Zeeuwse mosselen in room met Affligem triple, salie en  
venkel

Of

Lamsrack met eigen jus en licht look

\*\*\*\*\*

### **Desserts €10,50**

Schotel met diverse kaassoorten en hun garnituren

Of

Pavlova met zomerfruit en citroensorbet

Of

Mousse van witte chocolade en framboos

**€32,50**

## **Roos&Johan zomers keuzemenu €24,50**

### **Voorgerechten €9,=**

Runder Carpaccio van “ De Bloemkool” met een dressing van tomaat en basilicum en pittige oude kaas

Of

Lekkere salade niçoise met tonijn, kappertjes en ansjovis ,tomaat en olijfjes

Of

Tomatensoep met licht geslagen room

\*\*\*\*\*

### **Hoofdgerechten €18,50**

Noordzee schol van de plancha, met zeekraal en citroen

Of

Ierse steak(biefstuk) met pepersaus, stroganoffsaus, gebakken champignons of champignonroomsaus

Of

New Orleans salad, zomersalade van “De Bloemkool” met een pittig gemarineerde, rood gebakken steak, olijfjes, champignon, gedroogde tomaat en geraspte kaas

Of

Vegetarische wrap met geitenkaas, groene asperges en bosui, crème fraiche en dressing met tuinkruiden

\*\*\*\*\*

### **€7,50**

Plankje met diverse soorten kaas en hun garnituren

Of

Ouderwets lekkere coupe dame blanche

**€24,50 per persoon**

**Stijn&Thijs zomerkeuze menu!**

**€29,50 per persoon**

**Voorgerechten €10,50**

Salade met krokant gebakken zwezerik, spekjes en champignons  
Of

Heerlijk zomerse Gazpacho van komkommer en groene appel met  
grote garnalen en dille

Of

Salade van veldsla en gerookte makreel met avocado,  
komkommer en mint

Of

Iberico longaniza, Spaans pittige worstje, gebakken, geserveerd  
met olijfsjes en geroosterde paprika

\*\*\*\*\*

**Hoofdgerechten €19,75**

Moot gestoomde kabeljauw met mosseltjes en licht kerrie  
Of

Provençaals gemarineerd piepkuiken, met krielaardappeltjes en spek  
Of

Gamba's a la plancha, in licht pittige knoflookolie bereid  
Of

12 uur gegaarde sucade met rode wijnsaus en groene asperges

\*\*\*\*\*

**Desserts €9,75**

Frisse "Cappuccino" van zomerfruit  
Of

Plankje met diverse kaassoorten

**€29,50**

\*\*\*\*\*

Wij werken met verse producten , hierdoor kan het voor komen dat  
een van de ingrediënten niet aan onze eisen voldoet waardoor wij  
het niet kunnen serveren, wij hopen op uw begrip .

Eet smakelijk, groetjes Toon, Marieke en Team.

### Voorgerechten

Bloedworst met spek en appel €10,50

Bourgondische slakken 6 stuks €9,75/9 stuks €13,75/12 stuks €18,=

Salade met rauwe ham en meloen €8,75

Vissoep €11,50

Pikante scampi in knoflookolie €9,75

Kreeftensoep €14,50

Moules a la Escargots,

gegratineerde mosseltjes met kruidenboter en gruyère kaas €13,50

### Hoofdgerechten

Pikante roergebakken scampi €19,50

2 sliptongen met salade en remoulade €21,50

Gekookte Zeeuwse mosselen naturel €21,50

Gekookte Zeeuwse mosselen in room met Affligem triple €23,50



### Vleesspecialiteiten van het Groene eiland

Deze zijn te serveren met de volgende garnituren

Pepersaus, stroganoffsaus,

champignonroomsaus, gebakken champignons,  
kruidenboter, of chipotle/knoflookboter.

Béarnaise saus + €2,=

Truffelsaus + €2,=

Tournedos (biefstuk van de haas)

Mannen Tournedos +/- 250 gram €32,50

Dames Tournedos +/- 150 gram €22,50

Chateaubriand (2p +/- 400 gram) €55,=

Bavette steak €19,50

Jodenhaas oftewel Diamanthaas €19,50

**Op veler verzoek is tie  
terug gekeerd**

**“VRIJDAG VISDAG”**

**Elke vrijdag vanaf  
€17.30**

**Vissoep**

**\*\*\***

**Vis van de dag**

**\*\*\***

**Dame blanche**

**€20,= per persoon!!**