

Thijs' najaars menu 29,50

Voorgerechten 11,=

Loempia gevuld met zuurkool en konijnenbout, licht pittig dipje

Of

Warm gerookte zalm op speltpancake, met citrusdressing,
mierikswortel en rode biet

Of

Wildzwijns ham met gemarineerde paddestoelen en
truffelmayonaise

Hoofdgerechten 19,=

Heerlijk malse steak van Walchers hert met een wildjus waarin
vossenbessen

Of

Zeeduivel met kerrie en grote garnalen

Of

Rouleau van fazant en spek met saus van appel en cider

Desserts 10,=

Tartelette met een crème van karamel en karamelijs

Of

Plankje met diverse kaassoorten

Roosjes Herfst keuzemenu 25,75

Voorgerechten 10,50

Bloedworst met spek en appel

Of

Lekker pittig gebakken scampi in knoflookolie

Of

Madame Patés wild paté met uienconfituur

Hoofdgerechten 18,50

Zacht gegaarde procureur van Everzwijn met een saus van Affligem blond en kleine uitjes

Of

Schelvisfilet onder een kruidenkorstje geserveerd met gebakken rösti

Of

Wilde eendenborst met witloof en eigen jus waarin sinaasappel

Desserts 8.50

Heerlijke chocolade laagjestaart met amandel likeur en vanille crème geserveerd met chocolade ijs

Of

Schotel met diverse kaassoorten

Wouwseweg Vooruit 19,75 per persoon

Voorgerechten 9,50

Lauwwarme salade van spekjes en champignons

Of

De Carpaccio van de Bloemkool met een dressing van tomaat en basilicum en pittige oude kaas

Of

Spaanse tortilla met tonijn en olijven

Hoofdgerechten 17,50

Varkenshaas met champignonroomsaus

Of

Fish&chips met salade en remoulade

Of

Vink van Everzwijn met boerenkool, spekjes en mosterd

Desserts 7,50

Heerlijke, ouderwetse dame blanche

Of

Plankje met diverse soorten kaas en hun garnituren

Proef "De Bloemkool"

3 gangen verrassingsmenu voor € 27,50 p.p.

4 gangen verrassingsmenu voor € 31,50 p.p.

5 gangen verrassingsmenu voor € 37,50 p.p.

6 gangen verrassingsmenu voor € 43,50 p.p.

Deze menu's zijn alleen per tafel te bestellen

Bijpassende wijnen á 5.- per glas

Wij werken met verse ingrediënten, soms komt het voor dat iets dan niet aan onze eisen voldoet en zullen wij dat dus niet serveren, hopende op uw begrip hiervoor.

Bij de hoofdgerechten serveren wij frietjes

Voor extra frietjes zijn wij genoodzaakt een kleine vergoeding te berekenen

Kleine schaal friet 1,50

Grote schaal friet 2,50

Mayonaise 0,50

Geniet...

Toon en Rianne

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

Toast met gerookte zalm 12,50

6 Zeeuwse creuzes rauw 15,=

6 Zeeuwse creuzes gegratineerd 18,=

Vissoep 9,50

Tomatensoep 6,75

Kreeftensoep 14,50

Hoofdgerechten

Pikante roergebakken scampi 19,50

2 sliptongen met salade en remoulade 21,50



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 29,50

Dames Tournedos +/- 150 gram 19,50

Chateaubriand (2p +/- 400 gram) 50,=

Bavette steak 19,50

Jodenhaas oftewel Diamanthaas 17,50

Op veler verzoek is tie terug gekeerd

“VRIJDAG VISDAG”

Elke vrijdag vanaf 17.30

Vissoep

Vis van de dag

Dame blanche

20,= per persoon!!

Klassieke wild toppers

Konijnenbout met tutti frutti 16,50

Hazenpeper op klassieke wijze geserveerd met rode kool en stoofpeer 17,50

Fazanten borst gebraden en z'n boutje gekonfijt, op Elzasser zuurkool 22,50

Hazenbout op grootmoeders wijze 19,50