

# KANTIEN

## EETBAR

### diner 17.00 – 21.30

<b>huisgemaakte rillettes (k)</b> 7,5 met toast en huisgemaakte zoetzure groente	<b>gefrituurd ei (w)</b> 9,- met wilde spinazie en saus van sherry en paddestoelen, geserveerd op brioche
<b>zeewolf (w)</b> 11,5 filet van zeewolf met kippenjus, ingelegde citroen, dillecoulis, aardappel croutons en verse dille	<b>Noordzee vissoep (w)</b> 8,- met toast en saffraanmayonaise
<b>groentencharcuterie (k)</b> 9,- met rookwortel, "Zeeuwse knol", bietentartaar, huisgemaakte zoetzure groente en toast	<b>vleescharcuterie (k)</b> 9,- met droge worst, pekelvlees, huisgemaakte rillettes, huisgemaakte zoetzure groente en toast
<b>pomme dauphine (w)</b> 5,5 luchtige aardappelkroketjes, met hennep, gerookte amandel en groene kruidensaus	<b>geroosterde asperges (k)</b> 8,5 witte asperges met uiencrumble, jonge geitenkaas en gestoofde rode ui
<b>aspergegaspacho (k)</b> 7,- met pistacheolie gefrituurde hazelnoot en krokante oesterzwam	<b>koolraap (w)</b> 9,- koolraap à la brisket gekruid & gegaard, met kievitsbonen, dulze, rabarbecuesaus en krokante venkel
<b>bloemkool met mosselen* (k)</b> 8,- brûlée van bloemkool, zuringcoulis, boter broodkruim, ingelegde bosui, bloemkoolstelen en gemarineerde mosselen <i>*kan ook vega</i>	<b>tompouce (z)</b> 6,- met frangipane, gemarineerde aardbeien, crème suisse en basilicum
<b>Joops tartiflette*(w)</b> 11,5 zacht gegaard buikspek, krokant aardappelkoekje, Oudwijker Fiore, gekarameliseerde ui, raapstelenpesto en blondbierketjup <i>*kan ook vega (met koningsboleet)</i>	<b>choco tartelette (z)</b> 7,5 met hazelnootcrème, gezouten karamel, gemarineerde kersen, gekarameliseerde pecannoten en gebakken witte chocolade
<b>doperwtjes (w)</b> 4,50 in de peul, met lavaszout	<b>kaasplank (k)</b> 11,5 4 Hollandse kazen met appelstroop en vijgenbrood

(k) = koud, (w) = warm, (z) = zoet