

## RESTAURANT PAKT UIT MET KADOBBOX



**"GEVEN IS NET ZO LEUK ALS KRIJGEN" DAN IS DE KADOBBOX VAN RESTAURANT IN DE OUDE STEMPEL HET PERFECTE KADO**

**H**et jaar 2018. We lopen langzaam tegen het einde van 2018. Een mooi jaar waarin beide zaken een totale make-over kregen, en waar we hartstikke trots op zijn! We hebben dan ook vele goede reacties hierover ontvangen.

**D**e feestdagen staan weer voor de deur en hiervoor hebben we weer mooie menu's samengesteld. Uiteraard hebben we weer ons kerstmenu voor thuis.

Het wilde seizoen is aangebroken en hier gaan we lekker mee aan de slag, onze keukenbrigade zal diverse specialiteiten gaan bereiden.

**V**oor het nieuwe jaar 2019 hebben wij ook al vele mooie ideeën. We starten eerst in de maanden januari en februari in het restaurant met ons 4-gangen all-inn arrangement. Wij serveren een 4-gangen arrangement met bijpassende wijnen, tafelwater en koffie

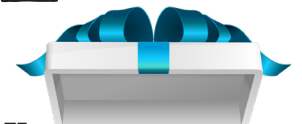
of thee na, voor € 50,- per persoon. Dit uitsluitend op reservering.

**U**iteraard hebben wij op 14 februari (Valentijnsdag) ons speciale arrangement wat wij in het restaurant serveren.

U wordt ontvangen met een heerlijk aperitief waarna wij voor u een 4-gangen menu serveren met bijpassende wijnen voor € 55,-

Reserveer tijdig!

**L**EUK VOOR DE FEESTDAGEN



**VOOR 100,- EURO BIJDEN WIJ U VOOR 2 PERSONEN**

Mousserend aperitief  
Menu beleving en pure smaken met 4 gerechten  
bijpassende wijnen water  
koffie met friandises



## VOORGERECHTEN

### Carpaccio

Carpaccio van Australisch rund met Parmezaanse kaas, truffelmayonaise, cherrytomaat, olijfolie en peper  
**€ 12,50**

### Gerookte eendenborst

Dungesneden eendenborst met cumberlandsaus en stoofpeertjes  
**€ 12,50**

### Scampi's in het pannetje

Scampi's in knoflookolie met pepertjes  
**€ 13,50**

### 3x Cocktail

3 klassieke cocktails, Hollandse garnalen, zalm en krab  
**€ 15,-**

### Broodplank met smeersels

Aioli en tapenade  
**€ 4,75**

### Tomatensoep

Van Italiaanse tomaten  
**€ 6,50**

### Soep van de dag

**€ 7,50**

### Kreeftensoep

Gevuld met schaaldieren, rouille en broodsoldaatjes  
**€ 12,50**



## SHARED DINING

**Dit menu serveren wij als tapas om te delen en is per tafel te bestellen**

### Voorgerechten

Jambon iberico  
 Kroketjes van chorizo  
 Scampi pil-pil

### Tussengerechten

Tataki van tonijn  
 Gestoomde en gefrituurde oosterse dim sum  
 Tempura van krab

### Hoofdgerechten

Pasta frutti di mare  
 Iberico varken

### Dessert

Kaasproeverij van diverse kaassoorten  
 Proeverij van desserts

**€ 40,- Per persoon**

## VOORGERECHTEN SPECIALS

### Jamon iberico

De beste ham ter wereld a la minute gesneden  
**€ 20,-**

### Plateau Iberico's

Pata negra, salchichon, chorizo, en manchego kaas  
**€ 18,-**

### Garnaaltje, Garnaal en nog eens Garnaal

Van Hollandse garnalen cocktail tot ....???  
**€ 18,-**

### Zeeuwse benthobox

Garnalen, paling, oester, mosses, krab, en kreeftensoep  
**€ 18,-**

### Mediterrane benthobox

Carpaccio, charcuterie, serranoham, vitello tonnato, scampi pil pil, en chorizo kroketje  
**€ 18,-**

### Japane benthobox

Tonijn, zalm, oester, nobashi garnaal, tempura van krab, dim sum  
**€ 18,-**

### Sashimi benthobox Zalm & tonijn

Combinatie van zalm en tonijn en oosterse salade  
**€ 15,-**

### Vega benthobox

Wisselende creatie van diverse vegetarische gerechten  
**€ 13,-**

### De Zeeuwse plank van Frits !!!

Proeverij van mosselen, gekookte mosselen naturel geserveerd met mosselbitterballetjes en een Fish xl mosselbiertje  
**€ 14,-**

### Zeeuwse Oesters

Naturel	€ 3,-
Rode wijn vinaigrette	€ 3,25
Lauwwarm met Thaise dressing	€ 3,25
Proeverij van 6 oesters	€ 18,-



## PUUR MAALTIJDSALADES

### Salade carpaccio

Diverse slasoorten met dungesneden carpaccio, pijnboompitjes, mosterd dressing en Parmezaanse kaas  
**€ 18,-**

### Gegratineerde geitenkaas

Diverse slasoorten geitenkaas, honing, pijnboompitjes en gebakken spekjes  
**€ 17,-**

### Caesar salade

Met ijsbergsla, gerookte kip, spekjes, croutons, Parmezaanse kaas krullen en caesar dressing  
**€ 17,-**

### Salade van gerookte vissoorten

Diverse slasoorten gerookte zalm, paling, heilbot en Hollandse garnalen met dillemosterdsaus  
**€ 19,-**

**De salades worden geserveerd met brood of frietjes**

## HOOFDGERECHTEN



### VIS



#### Gebakken zeetong 350 gram

In bruisende boter gebakken met citroen en remoulade saus

€ 24,-

#### Heilbot

Dikke moot heilbot, gekonfijte zuurkool en kreeftenjus

€ 23,-

#### Gamba's

Gegratineerd met knoflook en kruidengeserveerd met pasta aglio e olio

€ 24,-

#### Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen

€ 23,-

#### Plateau schaal en schelpdieren

Kreeft, gamba's, mosselen en coquilles

€ 30,-

#### Lasagne

Van geitenkaas en gepofte groenten

€ 18,-



### VLEES



#### Spare ribs

18 uur gegaard en afgelakt met marinadegeserveerd met huisgemaakte sambal

€ 19,-

#### Saté

Grote spies van gemarineerde kippendij saté met atjar, pindasaus en kroepoek

€ 19,-

#### Iberico varken

Met zuurkool en een saus van sjalot en spek

€ 21,-

#### Tournedos

Tournedos met een saus van gorgonzola of groene pepersaus

€ 28,-

#### Hert en stoverij

Hertenbiefstuk en stoverij met een wildgarnituur en portsaus

€ 24,-

#### Surf & turf

Diamanthaas met een halve Canadese kreeft en een pittige kreeftenjus

€ 29,-

## MENU PUUR ZEELAND

### Proeverijtje van 3 oesters

### Zeeuwse vissoep

### Plateau schaal en schelpdieren kreeft, gamba's en mosselen

### Seizoendessert

€ 45.- Per persoon

## MENU PUUR

### Etagère menu €40.- Voorgerechten etagère € 15,-

Carpaccio : met Parmezaan  
Zalm : ambachtelijk gerookt  
Cocktail : van Hollandse garnalen  
Ketelbrouwsel : dagelijks wisselende soep  
Kroketje : van chorizo  
Eend : eendenborst en stoofpeer  
Tonijn : tataki met oosterse salade  
Antipasto : van ham en worstsoorten

### Hoofdgerecht

#### Diamanthaas

met romige pepersaus

of

#### Fish special

dagelijks door Mark voor u gekozen

### Dessert etagère

Stoofpeer: sorbet en peertjes  
Chocolade : 3 bereidingen  
Tiramisu : met amarenakersen  
Dame blanche: met warme chocoladesaus



## DESSERTS

#### Stoofpeer

Witte en rode peertjes met speculaas en sorbet van stoofpeer

€ 8,50

#### Dame blanche

Zoals deze hoort met warme chocoladesaus

€ 7,-

#### Tiramisu

Met een mousse van chocolade met amarenakersen

€ 8,50

#### Bananensplit

Ouderwetse bananensplit met spekkoek

€ 8,50

#### Proeverij

#### Kunt u geen keuze maken ?

Wij maken voor u een parade van desserts

€ 12,-

#### Kaas

Selectie van diverse kazen met garnituur

€ 14,-



## MENU VAN NOVEMBER

### VOORGERECHTEN

Salade met garnalenkroketjes en limoenmayonaise  
 of  
 Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas truffelmayonaise en sherrytomaat  
 of  
 Soep van gepofte pompoen met chorizo en croutons

### HOOFDGERECHTEN

Gebakken diamanthaas met een saus van champignons en groene kruiden  
 of  
 Saté: geroosterde spies van kippendijen, met pindasaus en kroepoek  
 of  
 Gebakken heilbot op zuurkool met een romige kreeftenjus

### DESSERTS

Heerlijke tiramisu met roomijs van amarenakersen  
 of  
 Bananen split : Banaanroomijs met chocoladesaus en spekkook  
 of  
 Sorbet van stoofpeertjes met speculaas en witte en rode peertjes

## MENU PRIJS

€ 22,50



## MENU VAN DECEMBER

### VOORGERECHTEN

Salade met gerookte eendenborst, cranberry compote en stoofpeer  
 of  
 Uiensoep met een kaascrouton met gruyère  
 of  
 3 klassieke cocktails, zalm, garnalen en krab

### HOOFDGERECHTEN

Hert : Biefstukje en stoverij met wildgarnituur en saus van rode port  
 of  
 Op de huid gebakken kabeljauw met mosterdsaus en aardappelmousseline  
 of  
 Iberico varken met zuurkool stamp en een saus van spekjes en sjalot

### DESSERTS

Warme appel tarttatin met vanille saus en vanilleroomijs  
 of  
 Mousse en stroopwafelijks met koekkrumels en schrobber  
 of  
 Proeverijtje van 3 bereidingen van chocolade

## TROUWE LEVERANCIERS

### FISHXL

QUALITY SEAFOOD

#### Onze Frits! (Fishxl)

Wie kent hem niet, vanaf het eerste uur leverancier van kakelverse vis, schaal en schelpdieren. Leverancier met altijd een portie gezelligheid. En ook inzetbaar voor extra handen op alle fronten.



### Meesters

In groenten en fruit

#### Ruud (Meesters in groenten en fruit)

Onze leverancier van groenten en fruit, waar we vanaf het begin mee samenwerken en koffiedrinken.



**BHVC**  
VLEESGROOTHANDEL

#### Martijn (BHVC)

Leverancier van super kwaliteit vlees, wild en gevogelte.



### bakhuys

brood & banket

#### Bastiën (Bakhuys)

Leverancier van dagelijks supervers brood en banket

