

# DINER



## VOORGERECHTEN

**Huisgerookte Zalm** 15  
*met Venkel, Zeewier Tempura, Dille Mayonaise*

**Bisque** 12.5  
*met Schelpdieren, Crouton*

**Vitello Tonnato** 14.5  
*met Tonijnmayonaise, Appel Kappertjes, Ingelegde Rode ui*

**Gepofte Rode Bieten** ✓ 13.5  
*met Geitenkaasmousse, Kruidensla, Balsamico Vinaigrette  
(kan ook met vegan feta)*

**Soep van de Dag** ✓ 9

## OESTERS

Zeeuwse Creuse <sup>per 6</sup> 19  
Nederland

Oisr<sup>í</sup> <sup>per 6</sup> 21  
Ierland

Aqua Nostra <sup>per 6</sup> 22.5  
Nederland

Plateau verschillende oesters (6/12) 22/41  
*Apart bij de oesters worden citroen, een klassieke en een oosterse topping geserveerd*

## SALADES

**Caesar Salade** 14/19  
*met Ansjovis, Croutons, Parmezaanse Kaas,  
Gepocheerd ei, Pancetta, Kip*

met Gamba 16/21  
met Kip 15/19

**Salade Couscous** ✓ 17.5  
*met Geroosterde Groenten, Granaatappel, Labneh*

## HOOFDGERECHTEN

**Tongschar Filet** 24.5  
*in een Witte Wijn Roomsaus met Krieltjes, Gebakken Spinazie,  
Bospeen*

**Hele Zeebaars Butterfly** 27.5  
*met Frites, Salade*

**Linguine Zeevruchten** 22  
*geserveerd met een Langoustine, Tomaat, Peterselie, Knoflook-Chili*

**Gamba's uit de Oven** 24.5  
*met Knoflook-Chili, Peterselie, Frites, Kruidensla*

**Fish & chips** 19.5  
*met Doperwtentpuree en Tartaarsaus*

**Parelhoen Suprême** 26  
*met een Krokant Honing Mosterd laagje, Gepofte Sjalot, Bospeen,  
Geroosterde Roseval, Knoflook-Tijm saus*

**IJ-kantine Burger** 19.5  
*met Gebakken ui, Augurk, Sla, Pancetta, Koolsla, Burgersaus,  
Frites*

**Krokante Polenta** ✓ 23.5  
*met Bospaddestoelen, Gepofte Cherrytomaat, Knoflook-Citroensaus*

**Falafel Burger** ✓ 18.5  
*met Hummus, Geroosterde Paprika-Komkommer Salsa, Koolsla,  
Frites*

## BIJGERECHTEN

Portie Frites 6

Geroosterde Groenten 5.5

Groene Salade 5.5