

Bites to share



**Holtkamp
Garnalenkroketjes/
Shrimp croquettes**
3 stuks met tartaarsaus/
3 peices with tartar sauce
€11,50

**Plateau huisgerookte vis/
Plateau smoked fish**
Met crostini's & zeewierchutney/
With crostinis & seaweed chutney
€11,50

**Krabscharen/
Crab legs**
Met cocktaisaus/
With cocktail sauce
€12,50

**Maatjes haring/
"Maatjes" Herring**
Met ui & zuur
€ 3,50
Korenwijn (van Wees)
€ 4,00

**Sprot/Sprat
bruschetta**

€ 7,50

**Gebakken mosselen/
Fried mussels**
Met tartaarsaus/
With tartar sauce
€ 7,50

**Inktvisringen/
Squid rings**
Met tartaarsaus/
With tartar sauce
€ 7,50

Zeeuwse Oesters/"Zeeuwse" Oysters

**3 stuks /
pieces**
Creuse € 8,00
Platte €12,50

**6 stuks /
pieces**
Creuse €15,50
Platte €24,50

**12 stuks /
pieces**
Creuse €30,00
Platte €49,00

Voorgerechten/Starters

Strandkrabbensoep €11,50
Rijkelijk gevuld met Hollandse schelpjes & cognac crème

Shore crab soup
Richly filled with Dutch clams & cognac crème

Noordzeeschelpen €10,50
Met knoflookolie, aardappelsalade, waterkers & cherrytomaatjes

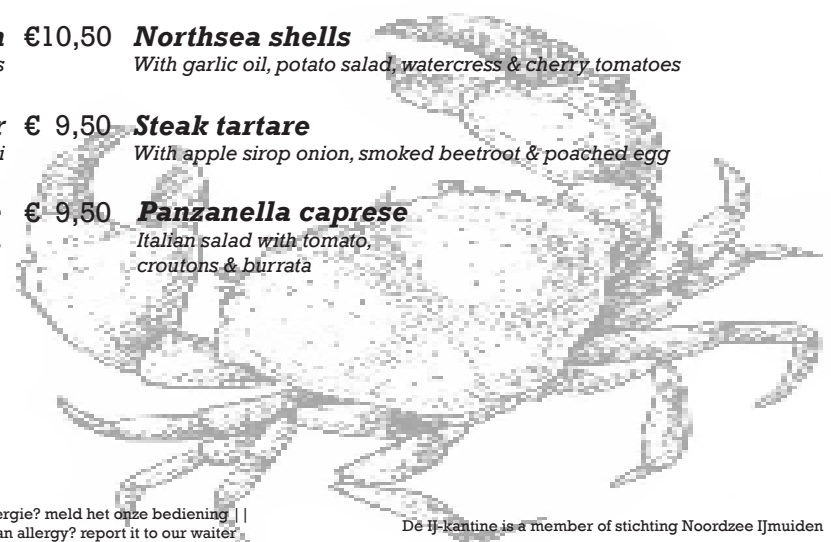
Northsea shells
With garlic oil, potato salad, watercress & cherry tomatoes

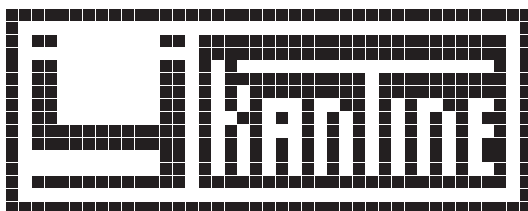
Steak tartaar € 9,50
Met appelstroopui, gerookte biet & gepocheerd ei

Steak tartare
With apple sirop onion, smoked beetroot & poached egg

Panzanella caprese € 9,50
*Italiaanse salade met tomaat,
croutons & burrata*

Panzanella caprese
*Italian salad with tomato,
croutons & burrata*





Hoofdgerechten/Mains

- | | |
|--|---|
| Zeebaars €23,00
<i>In zoutkorst gegaard met Hollandse kruiden</i> | Seabass
<i>Cooked in saltcrust with Dutch herbs</i> |
| Gebakken scholfilet €17,00
<i>Met beurre blanc</i> | Fried plaice
<i>With beurre blanc</i> |
| Entrecote €21,50
<i>200 gr. Met gepofte knoflook & jus de veau</i> | Sirloin steak
<i>200 grams. With puffed garlic & jus de veau</i> |
| Bloemkool steak €15,50
<i>Met olijvenmayonaise & truffelporssaus</i> | Cauliflower steak
<i>With olive mayonnaise & truffle-port sauce</i> |
| Normandische mosselen €19,50
<i>Met applecider</i> | Normandy-style mussels
<i>With applecider</i> |



Bijgerechten/Sides

- | | |
|--|--|
| Hollandse aardappelen € 4,00
<i>Geroosterd in boter & knoflook</i> | Dutch potatoes
<i>Roasted in butter & garlic</i> |
| Broccoli € 4,50
<i>Met knoflookolie</i> | Broccoli
<i>With garlic oil</i> |
| Groene salade € 4,00
<i>Met honing & dille</i> | Green salad
<i>With honey & dill</i> |
| Friet van Friethoes € 4,50 | Fries from Friethoes |
| Zoete aardappelfriet € 5,00 | Sweet potato fries |

Desserts

- | | |
|--|--|
| Triple chocolate brownie € 9,00
<i>Met witte chocolade saus & blauwe bessen</i> | Triple chocolate brownie
<i>With white chocolate sauce & blueberries</i> |
| Gemarineerde aardbeien € 8,50
<i>Met crème suisse, filodeeg & karamel</i> | Marinated strawberries
<i>With crème suisse, phyllo dough & caramel</i> |
| Hollandse kaasplank €12,50 | Dutch cheeseplatter |
| Coupe colonel € 7,50
<i>Verfrissende dessertcocktail van citroensorbet & wodka</i> | Coupe colonel
<i>Refreshing dessert cocktail of lemon sorbet and wodka</i> |
| Affogato € 6,50
<i>Espresso met vanilleijs</i> | Affogato
<i>Espresso with vanilla icecream</i> |
| Taarten van Holtkamp € 6,50
<i>Taartjes van Holtkamp (3 stuks)
keuze uit</i> | Cakes from Holtkamp
<i>Holtkamps mini cakes (3 pieces)
choose from:</i> |
| Red velvet
Cheesecake
Lemon-meringue | |

