

## STARTERS

<b>Focaccia</b> 🌿	6.5
Versgebakken uit de steenoven   Strand Tien boter   hummus van de chef	
<b>Olijven</b> 🌿	4
Gemarineerde olijven	
<b>HK-46 Oosterschelde oesters</b>	4
Vinaigrette   tabasco   citroen   prijs per stuk	
<b>Ibérico</b>	14
Pata negra ham   24 maanden gerijpt   olijfolie	

## SOEP

<b>Seizoenssoep</b>	7
Wij vertellen het u graag	
<b>Tomaat &amp; paprika</b> 🌿	7
Geroosterde pomodori-tomaat   gegrilde paprika   bosui   kruidenolie	
<b>Pompoen</b> 🌿	7
Pompoen   bundelzwam   bosui   kruidenolie	

Heb je een allergie of dieetwens of wil je meer weten? Vraag het even, we helpen je graag.

🌿 = vega



## VOORGERECHTEN

- Zalmforel** 13.5  
Huisgerookte zalmforel uit de Bradley Smoker |  
parelgort | venkel | mierikswortelcrème |  
komkommer |
- Paling & eendenlever** 16.5  
Gerookte paling | eendenleverpastei |  
balsamico | kweeperencompote |  
pompoentoffe
- Gamba** 14  
Krokant gebakken scampi | venkel |  
karamel van citroengras & schaaldieren |  
kropsla | zoetzuur van bospeen
- Eend** 13.5  
Gerookte tamme eendenborstfilet |  
parelgort | Vadouvan crème |  
peperkoekcroutons | gerookte biet
- Coquille & ham** 14.5  
Coppa di Parma, 24 maanden gerijpt |  
coquille | pompoen | hazelnoot |  
bundelzwam | kruidenolie
- Carpaccio** 13.5  
Dungesneden Black Angus rund | rucola |  
gerookte ui | gerookte truffelmayonaise |  
Parmezaanse kaas
- Geitenkaas**  12.5  
Mousse van geitenkaas uit de Bradley Smoker |  
kweeperencompote | gerookte biet |  
pastinaakcrème | hazelnoot

 = vega



## HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met frieten & mayonaise

<b>Chef's special</b>	<b>dagprijs</b>
Wisselend gerecht van de chef	
<b>Zeeduivel &amp; gamba</b> Zeeduivelfilet a la plancha   gegrilde wilde gamba   romige saus van schaaldieren	26.5
<b>Schotse zalm</b> Geroosterde Schotse zalmfilet   ravioli van pompoen   hollandaisesaus   groene kruidenolie	22.5
<b>Proeverij</b> Coquille   langoustine   zalmfilet   gegrilde wilde gamba   citrus beurre blanc	28
<b>Ravioli</b> 🌿 Ravioli van pompoen   vergeten groente   beurre noisette   hollandaisesaus   hazelnootcrumble	19.5
<b>Risotto</b> 🌿 Paddenstoelenrisotto   truffelsalsa   gepocheerd ei   Parmezaanse kaas   rucola	19.5
<b>Hert</b> Duo van hert   hertenbiefstuk   stoverij van hert   Osse cranberry's   rodewijn-truffelsaus	26.5
<b>Tournedos</b> Gegrilde biefstuk van de haas   pepersaus	32
<b>Citroenkip</b> Met citroen gemarineerde kippendijen van de grill   gebrande citroen   citroenmayonaise   kruidenolie	20.5



### Strand Tien burger

18.5

Black Angus brisket burger van de grill |  
cheddar | truffelmayonaise | uiencompote |  
bacon | brioche brood | frisse salade

### Entrecote

p.p. 32.5

Grain Fed entrecote van de grill |  
500 gram | rodewijn-truffelsaus & pepersaus

Per 2 personen te bestellen

## MAALTIJDSALADES

Geserveerd met frieten & mayonaise

### Gegrilde kip

15.5

Mesclun sla | gegrilde kip |  
pittige Oosterse mayonaise |  
bundelzwam | cresson

### Scampi

16.5

Mesclun sla | 8 scampi's | limoenappel |  
tomaat | citroenmayonaise |  
komkommer | cresson

### Falafel

15.5

Mesclun sla | huisgemaakte falafel |  
hummus | kweeperencompote | bundelzwam



## DESSERTS

<b>Kaas</b>	14
Selectie van 5 kazen van het Kaasatelier uit Oud Gastel   noten-rozijnenbrood	
<b>Cheesecake</b>	8.5
Cheesecake uit eigen keuken   sorbet van bosbessen	
<b>Chef's dessert</b>	8.5
Wisselend dessert van de chef	
<b>Blondie</b>	8.5
Blondie   pistacheroomijs   pralinémousse   lemon curd   citruskrokant	
<b>Dame Blanche</b>	8.5
Vanille-ijs   chocoladesaus   brownie   slagroom	
<b>Strand Tien koffie</b>	7
Kop koffie   bol vanille-ijs   karamelschuim   brownie	

