

VOORGERECHTEN

GEMENGD VISPLATEAU 39,50

voor 2 personen
haring - gerookte zalm - spekbokking
gerookte heilbot - makreelsalade
Amsterdams zuur - toast
met gerookte paling + **8,50**

ZEEWIERSALADE 17,50

wakame salade - rivierkreeftjes
komkommer - shiitake - Japanse mayonaise

HARING 8,50

Amsterdams zuur
met een glaasje Korenwijn + **2,50**

GEROOKTE SCHOTSE ZALM 22,50

blini - crème fraîche

GEROOKTE PALING 23,50

mierikswortelcrème - brioche toast

CEVICHE VAN ZEEBAARS 18,50

zoete aardappel - rode ui

SALADE LUCIUS 12,50

mesclun sla - kimchi - rode ui
zoetzure komkommer - noten

COQUILLES 19,50

Parmezaanse kaassaus - tomatencrumble

OCTOPUS 17,50

chorizo - rode ui - aioli

SCHEERMESSEN 13,50

paksoi - spaanse peper - misosaus

VONGOLE & KOKKELS 17,50

knoflookolie - paprika - bosui

BLACK TIGER GAMBA'S 15,50

sjalotten - rode peper - knoflook

OESTERS & KAVIAAR

FINES DE CLAIRES

3 stuks 12,50
6 stuks 24,00

IRISH ROCK OYSTERS

3 stuks 14,50
6 stuks 28,00

OESTERS FLORENTINE

spinazie - Hollandaisesaus
3 stuks 15,00
6 stuks 29,00

ROYAL ASETRA KAVIAAR 45,00

geselecteerd door Jacobus Toet 10 gram
blini, crème fraîche
met een glaasje Ketel1 Vodka + **5,00**

FRUITS DE MER

PLATEAU FRUITS DE MER 37,50

diverse schaal- en schelpdieren op ijs geserveerd
4 oesters - Noordzee krabpoten - crevettes roses
mosselen - langoustines - vongole - kokkels
mayonaise - rouille - vinaigrette
met 1/2 Canadese kreeft + DAGPRIJS

KREEFT

KLASSIEK

met gesmolten boter
half DAGPRIJS
heel DAGPRIJS

FLORENTINE

spinazie - Hollandaisesaus
half DAGPRIJS
heel DAGPRIJS

SOEPEN

VISSOEP LUCIUS	12,50
rouille - croutons - Parmezaanse kaas	
KREEFTENBISQUE	
cognacroom	
250 ML	18,50
125 ML	10,00
LINZENSOEP 	12,50
bosui - koriander - rode peper	

GEEN VIS

MELANZANE 	24,50
aubergine - tomaat - vegan mozzarella	
RIBEYE	28,50
gegrild miso-soja saus	

BIJGERECHTEN

GROENE SALADE	5,00
pompoen- en zonnebloempitten Parmezaanse kaas - mosterd-dille dressing	
FRITES	4,50
GEBAKKEN AARDAPPELEN	5,50
AARDAPPELPUREE	4,50
GROENTE VAN DE DAG	5,50
PAIN PÉRÈNE p.p.	2,50
zuurdesembrood - fleur de sel boter	

HOOFDGERECHTEN

SLIPTONGEN	
gebakken in roomboter	
2 stuks	22,00
3 stuks	32,50
NOORDZEETONG	67,50
gebakken in de roomboter	
BOURRIDE LUCIUS	26,50
diverse gepocheerde vissoorten gegratineerd met rouillesaus	
GEGRILDE ZEEBAARS	28,50
couscous - olijventapenade	
ZEEUWSE MOSSELEN klassiek	24,50
witte wijn, wortel, prei, selderij en knoflook mosterdsaus - frites	
GEBAKKEN ZEEWOLF	28,50
zoete aardappel - zoetzuur rode ui zwarte bonensaus	
GEGRILDE TONIJN	31,50
pepersaus - aardappelsalade	
GRILLADE	29,50
Diverse vissoorten van de grill	
BLACK TIGER GAMBA'S	28,50
Sjalotten - rode peper - knoflook	
GEGRILDE ZALM	28,50
burrata - basilicumolie - kerstomaten	

KOFFIE

IRISH COFFEE	11,50
Jameson whiskey Bruine suiker – dun geslagen room	
FRENCH COFFEE	11,50
Grand Marnier – dun geslagen room	
KOFFIE	3,00
ESPRESSO	3,00
CAPPUCCINO	3,25
KOFFIE VERKEERD	3,25
DUBBELE ESPRESSO	5,00
MACCHIATO	3,25

THEE

VERSE MUNT THEE	4,75
VERSE GEMBER THEE	3,25
LEGENDS FINEST TEA	3,50
White jasmin – black tea Chai – Rooibos Lemon & spice – Earl grey cornflower	

KAAS & DESSERT

KAAS	15,00
Assortiment van drie soorten kaas	
PAVLOVA	11,00
Meringue – verse aardbeien aardbeienroomsaus	
CITROENPARFAIT	11,00
Bombay gin granité – frambozen	
COUPE DÄNEMARK	11,50
Vanilleijs – warme chocoladesaus geschaafde amandel	
AFFOGATO	7,00
Hazelnootijs – espresso met Frangelico likeur + 3,00	
COUPE COLONEL	9,75
Citroen sorbet – vodka	
IJS	
2 bollen	7,50
3 bollen	10,00
Slagroom	2,00