

VOORGERECHTEN

GEMENGD VISPLATEAU 35,00

voor 2 personen

haring - spekbokking - gerookte heilbot

makreelsalade - haring-bietensalade

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 PALING 23,50

mierikswortelcrème - brioche toast

ZEEBAARS AJO BLANCO 18,50

Kruidenolie - rode bieten poeder

SALADE LUCIUS 12,50

mesclun sla - kimchi - rode ui

zoetzure komkommer - noten

COQUILLES 19,50

Parmezaanse kaassaus - tomatencrumble

GEGRILDE OCTOPUS 18,50

Patatas revolconas - pico de gallo

SCHEERMESSEN 13,50

paksoi - spaanse peper - misosaus

VONGOLE & KOKKELS 17,50

knoflookolie - paprika - bosui

BLACK TIGER GAMBA'S 16,50

Chili-olie - prei - knolselderijcrème

KNOLSELDERIJ "COQUILLES" 12,50

Amandelsaus - witte druiven - kruidenolie 

OESTERS & KAVIAAR

ZEEUWSE CHICK

3 stuks 13,50

6 stuks 26,00

MONT SAINT MICHEL

3 stuks 12,50

6 stuks 24,00

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

greenshell 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

GEEN VIS

RATATOUILLE RAVIOLI 25,50

Ratatouillesaus - zwarte-olijvenpoeder
vegan mozzarella

BIEFSTUK 28,50

Naar keuze gegrild of gebakken in boter
Champignonsaus - groene lentegroenten

BIJGERECHTEN

GROENE SALADE 5,00

pompoen- en zonnebloempitten
Parmezaanse kaas - mosterd-dille dressing

FITES 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

HOOFGERECHTEN

SLIPTONGEN

gebakken in roomboter

2 stuks 22,00

3 stuks 32,50

TARBOT 45,00

gebakken in de roomboter

BOURRIDE LUCIUS 26,50

diverse gepocheerde vissoorten
gegratineerd met rouillesaus

GEBAKKEN ZEEWOLF 28,50

Pompoencrème - ricotta - lavas-olie

GEGRILDE TONIJN 31,50

pepersaus - aardappelsalade

GRILLADE 29,50

Diverse vissoorten van de grill

LEKKERBEK VAN HEEK 24,50

Remouladesaus - frites

BLACK TIGER GAMBA'S 29,50

Chili-olie - prei - knolselderijcrème

GEGRILDE ZALM 28,50

Champignonsaus - groene lentegroenten

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	
APPELTAART VAN KUYT	8,50
met slagroom + 1,00 met een bol vanille-ijs + 3,00	
CHOCOLADE SOUFFLÉ	11,00
met een bol vanille-ijs + 3,00	
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