

## VOORGERECHTEN

<b>GEMENGD VISPLATEAU</b>	35,00
voor 2 personen	
haring - spekbokking - gerookte heilbot	
makreelsalade - haring-bietensalade	
Amsterdams zuur - toast	
met gerookte paling + <b>8,50</b>	
<b>ZEEWIERSALADE</b>	17,50
wakame salade - rivierkreeftjes	
komkommer - shiitake - Japanse mayonaise	
<b>HARING</b>	8,50
Amsterdams zuur	
met een glaasje Korenwijn + <b>2,50</b>	
<b>GEROOKTE PALING</b>	23,50
mierikswortelcrème - brioche toast	
<b>CARPACCIO VAN ZEEBAARS</b>	18,50
Ajo blanco - Kruidenolie - rode bieten poeder	
<b>SALADE LUCIUS</b>	14,50
mesclun sla - kimchi - rode ui	
zoetzure komkommer - noten	
<b>COQUILLES</b>	19,50
Parmezaanse kaassaus - tomatencrumble	
<b>GEGRILDE OCTOPUS</b>	18,50
Patatas revolconas - pico de gallo	
<b>SCHEERMESSEN</b>	15,00
paksoi - spaanse peper - misosaus	
<b>VONGOLE &amp; KOKKELS</b>	17,50
knoflookolie - paprika - bosui	
<b>BLACK TIGER GAMBA'S</b>	17,50
Chili-olie - prei - knolselderijcrème	
<b>KNOLSELDERIJ "COQUILLES"</b>	12,50
Amandelsaus - witte druiven - kruidenolie 	

## OESTERS & KAVIAAR

<b>ZEEUWSE CHICK</b>	
3 stuks	13,50
6 stuks	26,00
<b>MONT SAINT MICHEL</b>	
3 stuks	12,50
6 stuks	24,00
<b>OESTERS FLORENTINE</b>	
spinazie - Hollandaisesaus	
3 stuks	15,00
6 stuks	29,00
<b>ROYAL ASETRA KAVIAAR</b>	45,00
geselecteerd door Jacobus Toet 10 gram	
blini, crème fraîche	
met een glaasje Ketel1 Vodka + <b>5,00</b>	

## FRUITS DE MER

<b>PLATEAU FRUITS DE MER</b>	39,50
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 + <b>27,50</b>	

## KREEFT

<b>KLASSIEK</b>	
met gesmolten boter	
half	27,50
heel	52,50
<b>FLORENTINE</b>	
spinazie - Hollandaisesaus	
half	30,00
heel	57,50

## SOEPEN

VISSOEP LUCIUS	14,50
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
<i>Naar keuze gegrild of gebakken in boter</i> Champignonsaus - groene lentegroenten	

## BIJGERECHTEN

GROENE SALADE	6,50
pompoen- en zonnebloempitten Parmezaanse kaas - mosterd-dille dressing	
FRITES	5,50
GEBAKKEN AARDAPPELEN	5,50
AARDAPPELPUREE	5,00
HOLLANDSE ASPERGES	7,50
PAIN PÉRÈNE p.p.	2,00
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	
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	3,50
ESPRESSO	3,50
CAPPUCCINO	4,00
KOFFIE VERKEERD	4,00
DUBBELE ESPRESSO	5,00
MACCHIATO	3,75

## THEE

VERSE MUNT THEE	5,00
VERSE GEMBER THEE	4,75
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