

Bread from our own bakery, with butter	5.5
Mixed olives	4
Smoked beef sausage with mustard	7
Oysters, Zeeuwse Creuses, no. 2 (3 pcs.)	12
Oysters Special, Zeeuwse Cresues, no. 2 (3 pcs.) white mignonetten and mandarin oil	15
Tarte tatin van Tropea onion and sherry	9
Raw ham with hazelnut	9
Homemade croquettes of poached chicken, roasted garlic mayonnaise (2 pcs.)	9.5

DINNER 17.00–22.00

COLD STARTERS

Caramelised Jerusalem artichoke, watercress and Belgian goat cheese (v)	12
Pâté en croûte of 'Baambrugs' piglet, veal tongue and walnut	12
Russian salad of salsify with grilled octopus and citrus	14
Pesce crudo of the day with sea buckthorn and red onion	14

WARM STARTERS

Black pudding in crab bisque, raw kohlrabi, and lavender oil	17
Savoy cabbage from the bbq, soft polenta with ramson and sheep cheese from Texel (v)	15

MAIN

Roasted maitake mushroom in smoked soubise sauce and hazelnut (v)	21
Skate wing in butter and Hollandaise sauce	25
Millefeuille of celeriac and truffel-celery sauce (v)	23
Steak-frites with lettuce and pepper sauce	27
Côte de porc from the bbq in green sauce with anchovies	25

SIDES

Frites with homemade mayonnaise	4.5
Green salad with herb vinaigrette	4.5
Oxheart cabbage à la crème with dried mushrooms	6

DESSERT

Affogato	7
Chocolate mousse with almond praliné and orange milk ice cream	10
Semolina pudding with vanilla, rhubarb and lace cookie	8.5
Selection of cheeses from Fromagerie Kef (3 pcs.)	13

SNACKS 16.00–22.00

Ons eigen brood met boter	5.5
Gemengde olijven	4
Gerookte ossenworst met mosterd	7
Oesters, Zeeuwse creuses, no. 2 (3 st.)	12
Oesters Speciaal, Zeeuwse creuses, no. 2 (3 st.) witte mignonette, mandarijolie	15
Tarte tatin van Tropea ui en sherry	9
Bordje rauwe ham met hazelnoot	8
Huisgemaakte kroketjes van gepocheerde kip, gepofte knoflookmayonaise (2 st.)	9.5

DINER 17.00–22.00

VOOR KOUD

Gekarameliseerde aardpeer, waterkers en Belgische geitenkaas (v)	12
Paté en crouste van Baambrugs big en kalfstong en walnoot	12
Huzarensalade van schorseneren met gegrilde octopus en citrus	14
Pesce crudo van de dag met duindoornbes en rode ui	14

VOOR WARM

Bloedworst in krabbenbisque, rauwe koolrabi en lavendelolie	17
Savooiekool van de bbq, zachte daslookpolenta en Texelse schapenkaas (v)	15

HOOFD

Gebakken eikhaas in gerookte soubise en hazelnoot (v)	21
Rogvleugel in boter met Hollandaisesaus	25
Millefeuille van knolselderij met truffel-selderijsaus (v)	23
Steak-frites met groene sla en pepersaus	27
Côte de porc van de bbq in groene saus met ansjovis	25

BIJ

Frites met huisgemaakte mayonaise	4.5
Groene salade met kruidenvinaigrette	4.5
Gestoofde spitskool à la crème met gedroogde paddestoelen	6

NA

Affogato	7
Chocolade mousse met amandelpraliné en sinaasappel-melkijs	10
Griesmeelpudding met vanille, rabarber en een kletskop	8.5
Selectie kazen van Fromagerie Kef (3 st.)	13