

## Voorgerechten

<b>Vers Brood</b> .....	6,25
<i>Met smeersels</i>	
<b>Kreeftensoep</b> .....	9,75
<i>Echte Zeeuwse kreeftensoep</i>	
<b>Tomatensoep</b> .....	6,75
<i>Op Italiaanse wijze met een scheutje room</i>	
<b>Soep van het Seizoen</b> .....	7,50
<i>Een overheerlijke soep met ingrediënten van het seizoen</i>	
<b>Champignon ragout</b> .....	9,75
<i>Huisgemaakte ragout van champignons</i>	
<b>Gerookte Ribeye</b> .....	11,50
<i>Met cranberry's en een kaaskoekje</i>	
<b>Carpaccio</b> .....	10,50
<i>Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, pijnboompitjes, kappertjes en truffelmayonaise</i>	
<b>Garnalen cocktail</b> .....	13,50
<i>Verse Hollandse garnalen met cocktailsaus</i>	
<b>Coquilles</b> .....	13,50
<i>Gebakken coquilles met Zeeuws spek</i>	
<b>Gebakken Scampi's</b> .....	11,50
<i>In pittige knoflookroomsaus</i>	
<b>Gegratineerde oesters</b> .....	18,75
<i>6 overheerlijke gegratineerde oesters</i>	
<b>Platte oesters 4/0 ( per stuk )</b> .....	3,75
<i>(Alleen op reservering)</i>	

## Salades

Geserveerd met Zeeuws brood	Voorgerecht	Hoofdgerecht
<b>Midden Zeeland</b> .....	13,50	19,50
<i>Een frisse salade met onze gerookte ribeye, Hollandse garnalen en gerookte zalm</i>		
<b>Nicoise</b> .....	13,50	19,50
<i>Met gegrilde tonijn, kappertjes, olijven en een gekookt eitje</i>		
<b>Geitenkaas</b> .....	12,25	17,75
<i>Warme geitenkaas met honing op een frisse salade</i>		
<b>Geitenkaas en Zeeuws Spek</b> .....	13,50	19,00
<i>Warme geitenkaas met honing en Zeeuws spek op een frisse salade</i>		
<b>Carpaccio</b> .....	13,50	18,75
<i>Een frisse salade met carpaccio, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en kappertjes</i>		

## Hoofdgerechten

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met bij passende groenten van het seizoen en aardappelgarnituur  
Wilt u er frietjes en/of salade bij?*

Portie friet met mayonaise .....	2,00
Kleine salade .....	2,00

## Vlees

Spareribs .....	19,75
<i>Met frietjes, knoflook en chilisaus</i>	
Trio van Burgers .....	17,50
<i>Een Cheeseburger, kipburger en een mozzarellaburger met bijpassende sausjes</i>	
Gegrilde sappige biefstuk van het Zeeuwse platteland .....	20,50
<i>Versbereide saus naar eigen keuze: Pepersaus, Champignonroomsaus, bearnaisesaus of gebakken champignons</i>	
De Vliegenier .....	18,50
<i>250 gr malse kalkoen saté met huisgemaakte atjar en verschillende soorten kroepoek</i>	
Het Vliegertje .....	14,50
<i>150 gr malse kalkoen saté met huisgemaakte atjar en verschillende soorten kroepoek</i>	
Hertenstoof .....	21,50
<i>Stoverij van hert met stoofpeertje, wildbitterbal en knolselderijpuree</i>	
T-Bone Steak .....	22,50
<i>Geserveerd met kruidenboter en bijpassende groenten</i>	
Vlees plateau .....	22,50 p.p.
<i>Plateau met diverse soorten vlees ( geserveerd vanaf 2 personen )</i>	

## Vis

Kabeljauw .....	21,50
<i>Met kreeftensaus en Hollandse garnalen</i>	
Roodbaars .....	22,50
<i>Met mosterdsaus</i>	
Gebakken Scampi's .....	18,50
<i>In licht pittige knoflookroomsaus</i>	
Tonijnsteak .....	22,75
<i>Met kappertjesdressing</i>	
Mosselen ( indien voorradig ) .....	Seizoensprijs
<i>Traditioneel, In Look of Gewokt in pittige knoflookroomsaus</i>	
Vispannetje .....	23,50
<i>Diversen soorten vis in noilly prat saus, in de oven gegratineerd</i>	
Kreeft .....	30,00
<i>(Alleen op reservering)</i>	
Vis plateau .....	22,50 p.p.
<i>Plateau met wisselende soorten vis( geserveerd vanaf 2 personen )</i>	

## Pasta

Pasta Bolognese .....	16,50
<i>Overheerlijke pasta met bolognese saus</i>	
Pasta met vis .....	19,50
<i>Overheerlijke pasta met vis</i>	

## Vegetarisch

Burrito .....	18,50
<i>Met chili con carne en gegratineerd met kaas.</i>	
<i>Ook veganistisch te maken zonder kaas</i>	

## Voor onze jonge Piloten

<b>Kindersoepje</b> .....	3,50
<i>Keuze uit tomatensoep, kreeftensoep of soep van het seizoen</i>	
<b>Frikandel met frietjes, mayonaise en appelmoes</b> .....	7,50
<b>Kroket met frietjes, mayonaise en appelmoes</b> .....	7,50
<b>Halve Sparerib met frietjes, mayonaise en appelmoes</b> .....	10,50
<b>Kipschnitzel met frietjes, mayonaise en appelmoes</b> .....	11,50

## Jonge Piloten Menu

Tomatensoep

Kreeftensoep

Soep van het seizoen

\*\*\*

Frietjes met een frikandel  
*Met mayonaise en appelmoes*

Frietjes met een kroket  
*Met mayonaise en appelmoes*

\*\*\*

Kinderijsje  
1 bolletje aardbei en 1 bolletje vanille ijs met slagroom en een verrassing

**€ 13,50**

## Desserts

*Ons ijs komt van de melkboerderij "de Koehoorn" op Walcheren*

<b>Kinderijsje</b> .....	6,25
<i>1 bolletje aardbei en 1 bolletje vanille ijs met slagroom en een verrassing</i>	
<b>Dame Blanche</b> .....	7,50
<i>Vanille ijs met warme chocolade saus</i>	
<b>Dame Noir</b> .....	7,50
<i>Chocolade ijs met vanille saus</i>	
<b>Applecrumble met vanille ijs</b> .....	7,75
<i>Warm uit de oven met vanille ijs</i>	
<b>Worteltjestaart</b> .....	5,25
<i>Met roomkaastopping</i>	
<b>Tiramisu</b> .....	8,25
<i>Traditioneel met espresso en lange vingers</i>	
<b>Warme ananas</b> .....	9,50
<i>Met kokos ijs en een vers gebakken wafel</i>	
<b>Kersenflap</b> .....	9,50
<i>Huisgemaakte kersenflap met custard en amarene kersen ijs</i>	
<b>Kaasplankje</b> .....	10,75
<i>Diversen soorten kaas</i>	

## Witte huiswijnen

per glas: €4,00 / per fles: €21,00

### **“Caresse” Chardonnay-Viognier, Pays d’Oc, Frankrijk**

Ronde elegante wijn met bleek gouden kleur en aroma’s van delicaat fruit zoals citrus, peer en perzik, hazelnoten en witte bloemen. De smaak is lekker sappig en fris, zonder zuurtjes, met exotisch fruit en een hint van amandelen. Altijd een geschikte metgezel, perfect als aperitief, ongecompliceerd lekker!

### **“Baron de Baussac” Colombard-Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne, Frankrijk**

Sappige, mild droge expressieve witte wijn met overheerlijke aroma’s van tropisch fruit en mooie witte bloemen. Intense geur van bloemen en fruit. Frisse zuren en smaken van tropisch fruit maken deze wijn zeer harmonieus. Héérlijk bij mosselen, schaal- en schelpdieren, maar ook als aperitiefwijn op niveau... Aanbevolen bij onze hoofdgerechten.

## Rode huiswijnen

per glas: €4,00 / per fles: €21,00

### **“Radio Boca”, Tempranillo, Valencia, Spanje**

Mooie donkerrode kleur met parse reflecties met in de neus heerlijke aroma’s van rijpe pruim en kers, soepele sappige mondvollende wijn met tonen van donker fruit en hint van vanille en kaneel. Lange, zachte afdrank. Ideaal als aperitief of fruitige genietwijn op het terras!

### **“Baron de Baussac”, Grenache-Merlot, Côtes de Gascogne, Frankrijk**

Sappige, niet al te zware rode wijn, een harmonieuze combinatie van twee gekende druivensoorten: Grenache en Merlot. Aroma van aardbeien en een hint van specerij met zachte tinten van kruidnagel en kaneel. Heerlijk als klassiek aperitief, mooi bij rood vlees! Aanbevolen bij onze hoofdgerechten.

## Rose huiswijn

per glas: €4,00 / per fles: €21,00

### **“Tarani”, Gamay Languedoc, Frankrijk**

Een heldere lichtroze kleur. In de neus rode besjes, frambozen, vleugje aardbei, zeer levendig. Ook in de smaak veel rood fruit en een mooie fijne zuurgraad. Een mooie klassieke kwaliteitsrosé zoals het hoort.....

## Zoet wit

per glas: €3,85 / per fles: €19,50

### **“Die Blaue Spätlese”, Sylvaner, Duitsland**

In de geur voornamelijk kenmerken van wit fruit. Een heerlijke frisse, sappige smaak, waarin het fruitige karakter duidelijk naar voren komt

Een glas bevat 125cc wijn.

**CAVA!** ‘n Sprankelend glas voor € 4,50 en een feestelijke fles slechts € 27,50 (0,75l. ca. 6/7 gl.)

### **Cava “Xenius”, Macabeo, Parelleda, Xarel-lo, Penedes, Catalonië, Spanje**

Mooie goed gebalanceerde kwaliteits-cava, lichtgeel van kleur, met veel fruit, en verfrissend van smaak. De verfijnde mousse maakt het geheel tot een schitterend aperitief maar ook bij mooie vis of zeevruchten weet deze fiere Catalaan zich te bewijzen! “Carpe Minutum”