

Voorgerechten

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

Salades

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

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

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

Witte huiswijnen

per glas: €3,75 / per fles: €18,50

"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: €3,75 / per fles: €18,50

"Radio Boca", Tempranillo, Valencia, Spanje

Mooie donkerrode kleur met paarse 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 afdronk. 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: €3,75 / per fles: €18,50

"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: €3,75 / per fles: €24,- (1 ltr.)

"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"

