SEIZOENSPECIALS
van 16.30 tot 21.00 uur



Moules Marinières 27,50
Gekookte Zeeuwse mosselen op klassieke Franse wijze
Witte wijn – sjalot – knoflook – peterselie – roomboter – brood of verse frieten-mosterddip

Mosselen gekookt met Tripel 28,50
Wortel – bleekselderij – sjalot – prei – peterselie – brood of verse frieten – cocktailsaus

Twee gekonfijte eendenboutjes 26,00
Hutspot – peterselie – jus

***Per tafel ontvangt u 1 rekening**. Apart afrekenen is niet mogelijk.*

SEIZOENSPECIALS
BIJPASSENDE WIJNEN



Weissburgunder am Rhein 2025 - Allendorf
Fris, sappig en elegant met tonen van appel, peer en citrus. Heerlijk verfrissend en uitermate goed te combineren met mosselen, schaal- en schelpdieren.

€ 36 fles / € 7 glas

Uitgeroepen tot beste mosselwijn van Nederland 2026.



Morillon Blanc 2025 - Jeff Carrel
Een volle, rijke Chardonnay met rijp geel fruit en een vleugje citrus. De rijping op eikenhouten vaten geeft de wijn zijn heerlijke romige, boterige karakter, extra diepte en een mooie lange afdronk.

Fles € 38 / € 7,50 glas



En Coteaux Pinot Noir 2024 - Jeff Carrel
Elegante en sappige Pinot Noir met rood fruit, kersen en subtiele kruidigheid. Lichtvoetig en soepel, met zachte tannines. Een rode wijn die ook licht gekoeld heerlijk tot zijn recht komt.

Fles € 32 / € 6,50 glas