

MENU I
3 GANGEN
v.a. € 25,00

Vóór 18.30 uur
besteld: € 22,50

VOORGERECHT

- Tartaar van zalm met groene salade en gepocheerd kwartelei met mierikswortel en dille mosterdsaus € 8,50
- Salade met gegratineerde geitenkaas met tomatentapenade en gegrilde courgette € 8,75
- Serranoham met salade van meloen en witte port met bluf van groene thee € 9,50

EXTRA TUSSENGERECHT

- Pomodorisoep met mascarpone en pesto € 6,50
of
- Champignon Dordogne: champignons in bierbeslag met romige knoflooksaus

HOOFDGERECHT

- Gebakken scholfilet met saus van limoen, kappertjes en basilicum met spinazie en shi-take € 18,50
- Varkenshaas met sparerib met saus van kruiden en vleugje knoflook € 18,50
- Risotto waarin gedroogde tomaatjes met gegrilde courgette, artisjok, gepofte paprika en salsa van basilicum € 15,50
- Geconfijte eendenbout en biefstukje van eend met saus van sjalotten en romige andijvie € 17,50

NAGERECHT

- Limoenparfait met romanoff-aardbeien en room met crème de cassis € 6,50
- Roulade van sorbetijs met rood fruit en krokante amandelen € 7,50

EXTRA GERECHTEN

- Brood met tapenade en kruidenboter € 3,75
- Huisgemaakte frieten € 3,00

LUNCH – DINER – HIGH TEA
TROUWEN – BUSINESS – VERGADEREN

MENU II
3 GANGEN
v.a. € 33,50

VOORGERECHT

- Carpaccio van dun gesneden gerijpte entrecote uit Oene met crème van mascarpone en truffel € 11,50
- A la minute gemarineerde tonijn met gepocheerd ei, koriander crème en schuim van soja € 11,50
- Gemarineerde gamba's en gegrilde champignons met romige knoflooksaus met pasta € 9,50

EXTRA TUSSENGERECHT

- Romige kreeftensoep met basilicum € 8,50
of
- Coquilles met paddenstoelen en aceto balsamico

HOOFDGERECHT

- Drieluik van zalm: gerookt, gestoomd met groenten en soja, gratineerd met hazelnoot en sinaasappel € 19,50
- Kalfstaartstuk met saus van Parmezaan met spinazie en shi-take € 19,50
- Boerderijkip gevuld met ossenhaas, met jus waarin basilicum € 21,50

NAGERECHT

- Citroentaart met gebrand eiwitschuim en rood fruit met frambozen-ijs € 7,00
- Flensjes met gepocheerde perzik en ijs van vanille, kersen en chocolade € 7,50

EXTRA GERECHTEN

- Brood met tapenade en kruidenboter € 3,75
- Huisgemaakte frieten € 3,00

LUNCH – DINER – HIGH TEA
TROUWEN – BUSINESS – VERGADEREN

POPPE SPECIALS

VOORGERECHT

- Zeeuwse vrienden: oester, gerookte paling, cocktail met Hollandse garnalen en salade van meloen en kreeft € 14,50
- Pastrami van lam en gedroogde ham van lam met salade van Provençaalse groenten € 12,50
- Tartaar van rund en groene salade met dressing van Faume d'Ambert, avocado en gepocheerd ei € 11,50

PROEVERIJ MENU

- Tien kleine gerechtjes per persoon € 48,50

Alleen per tafel te bestellen (v.a. 2 personen)

HOOFDGERECHT

- Kreeftenstaart, gratineerd met aardappel knoflookmousseline, gebakken tongetje en luchtige saus van dragon € 23,50
- Weidelams entrecôte en schouder met romige peulvruchten en bonenkruid met saus van honing en tijm € 22,50
- Entrecôte uit Oene, 250 gram, met saus van sjalot, peper of dragon € 24,50

NAGERECHT

- Vijf soorten kaas van Europese kazen met noten-vijgenbrood € 9,75
- Koffie, naar keuze Irish, French of Spanish € 7,00
- Bluf van passiefruit met granite van abrikoos en vanille-ijs € 7,50

LUNCH – DINER – HIGH TEA
TROUWEN – BUSINESS – VERGADEREN