

Snacks

Zeeuwse oester cru	4.8	p.st.
Cantabrische ansjovis en wild zwijnreuzel	7	p.st.
Tonijnbuik en gerookte tomaat	12	
Paprika's van open vuur en citroentijm	7	
Canapé met bloedworst en langoustine	7.5	p.st.
Gerookte Rubia Gallega tong	9	
Gegrilde lamsbuik en zwezerik spies	8	p.st.
Zuurdesem en Guernseyboter	5.5	

Voor

Wilde zeebaars crudo met codium	14.5	
Wild zwijn terrine met zwarte walnoot	12	
Damhert tartaar 'Andalouse'	13.5	
Krokante artisjok en barilotto	13	

Tussen

Eekhoortjesbrood met gerookt merg	19	
'Dronken' konijn met girolles	21	
Langoustine, citroenbasilicum en beurre noisette	23.5	

Grill

Zappalito pompoen en sauce choron	24	
Coco de Paimpol en bouchotmossel	24.5	
Inktvis gegrild met zolderspek	24.5	
Fazant met zuurkool en gerookte druif	half/heel	29/54
Wilde tarbot en laurier pil pil	per 100gr	17
Iberico ribstuk a la Romaine	400gr	58
Hazenrug met sauce à la royale	600gr	72

Bij

Groene salade	6.5	
Pommes boulangères	9	
Beemster groenten 'bagna càuda'	8	
Garnalenrijst en gepofte knoflook	9	

Na

Kazen van Bernard Antony	per stuk	
Stracciatella 'Veneur'	8.5	
Clafoutis met pruimedant en vanille-ijs	9	
Canelé met boerenjongens en vanille-ijs	11	

Café Caleta , rum, kaneel en Grand Marnier sabayon	13	
---	----	--

Raadpleeg onze medewerkers voor informatie over allergenen

* Al ons wild kan hagel bevatten

Snacks	Zeeland raw oyster		4.8 ea
	Cantabrian anchovy and wild boar lard		7 ea
	Tuna belly and smoked tomato		12
	Grilled red peppers and lemon thyme		7
	Black pudding and langoustine canapé		7.5 ea
	Smoked Rubia Gallega tongue		9
	Grilled lamb belly and sweetbread skewer		8 ea
	Sourdough and Guernsey butter		5.5
Starters	Wild seabass crudo with codium		14.5
	Wild boar terrine with black walnut		12
	Venison tartare 'Andalouse'		13.5
	Crispy artichoke with barilotto		13
Second	Porcini with smoked marrow		19
	'Drunken' rabbit with girolles		21
	Langoustine, lemon basil and beurre noisette		23.5
Grill	Zappolito pumpkin and sauche choron		24
	Coco de Paimpol with bouchot mussels		24.5
	North Sea squid and zolderspek		24.5
	Pheasant with sauerkraut and smoked grapes	half/whole	29/54
	Wild turbot and bayleaf pil pil	per 100gr	17
	Iberico double chop a la Romaine	400gr	58
	Saddle of hare with sauce à la royale	600gr	72
Sides	Green salad		6.5
	Pommes boulangères		9
	Beemster vegetables 'bagna càuda'		8
	Prawn rice and roasted garlic		9
Dessert	Cheeses from Bernard Antony		per piece
	Stracciatella 'Veneur'		8.5
	Prune clafoutis and vanilla ice cream		9
	Canelé with rum-raisins and vanilla ice cream		11
	Café Caleta , rum, cinnamon and Grand Marnier sabayon		13

Please consult our staff about allergens

* All game is wild and may contain shot