



## Welkom

Hartelijk welkom bij restaurant Eb en Vloed. We hopen dat u heerlijk kunt genieten van onze gerechten en dranken in een informele en gastvrije sfeer.

Met passie voor [h]eerlijk en gevarieerd eten creëert de keukenbrigade onder leiding van onze chef-kok smaakvolle gerechten van kwalitatief hoge en dagverse producten die met aandacht worden bereid.

Neem ook eens een kijkje in onze uitgebreide cocktail- en ginkaart. Geniet hierbij van onze gevarieerde "loungebites" to share!

### Allergenen?

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten. Heeft u een allergie? Laat het ons weten. Wij kijken dan samen met u naar een passende oplossing. Al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten.

### Speciale wensen

Heeft u speciale wensen? Laat dit dan aan ons weten. Wij doen onze uiterste best om hieraan te voldoen.

### Één rekening per tafel

Het is helaas niet mogelijk om een rekening te laten splitsen.

### Bereidingswijze steak

Weet u welke temperatuur u bij de bereiding van uw steak kunt verwachten?

#### Steak Rare

Temp: 50° - 52°

Kleur: Kern helderrood, rosé eromheen

#### Steak Medium

Temp: 60° - 63°

Kleur: Kern licht rosé, bruinig eromheen

#### Steak Well-done

Temp: >70°

Kleur: Gelijkmatig grijs bruin

## Willkommen



Wir heissen Sie herzlich willkommen in unserem Restaurant Eb & Vloed. Geniessen Sie unsere herrliche Gerichte & Getränke und unsere Gastlichkeit.

Mit Leidenschaft für köstliches Essen kreiert das Küchenteam, unter Leitung unseres Chefkochs, leckere Gerichte aus qualitativ hochwertigen und tagesfrischen Produkten.

Schauen Sie sich unsere reichhaltige Getränkenskarte an. Und geniessen Sie von unseren verschiedenen "Loungebites" to share!

### Allergene?

Es ist möglich, dass in unseren Gerichten Allergene enthalten sind. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Wir können nicht 100% garantieren, dass ein Gericht keine Spuren von Allergenen enthält.

### Sonderwünsche

Haben Sie Sonderwünsche? Informieren Sie uns bitte darüber. Wir tun unser Bestes, um diese zu erfüllen.

### Eine Rechnung pro Tisch

Leider ist es nicht möglich, ein Konto aufzuteilen.

### Zubereitung steak

Wissen Sie, welche Temperatur Ihr Steak bei der Zubereitung hat?

#### Steak Rare

Temp: 50° - 52°

Farbe: Der Kern ist rot, die Kruste rosa

#### Steak Medium

Temp: 60° - 63°

Farbe: Der Kern ist hellrosa, die Kruste bräunlich

#### Steak Well-done




Temp: >70°

Farbe: Das Fleisch ist gleichmäßig braun



## Lunch



Tot 16.00u

<b>Brood E&amp;V</b>  diverse broodsoorten   smeersels	7
<b>Soep van het moment</b> wisselende soep	7
<b>Bisque van strandkrab</b> asian style   gamba   limoen	8
<b>Keuze uit ambachtelijk bruin of wit broodje</b>	
<b>Broodje gezond</b>  ham   kaas   mesclun   tomaat   komkommer   ei	8,5
<b>Broodje rundercarpaccio</b> old amsterdam   pijnboompitten   truffel   balsamico   kappertjes	11
<b>Broodje rauwe ham</b> pesto   rucola   pijnboompitten	9,5
<b>Broodje makreelsalade</b> komkommer   rode ui   rucola   mayonaise   tomaat	10
<b>Broodje Old Amsterdam</b> tomaat   komkommer   mesclun	9
<b>Zeeuwse garnalenkroketten</b> 2 stuks   brood of friet   pittige cocktailsaus	13
<b>Reuze tosti</b> boerenbrood   ham   kaas   ketchup	5,5
<b>Boeren uitsmijter</b> kaas   ham   spek   boerenbrood	8,5
<b>Kroketten</b> 2 bourgondische rundvleeskroketten   friet of brood   mosterd	10
<b>Flammkuchen</b> spek   crème fraîche   serranoham   pesto   rucola	11
<b>Sea salad</b> scampi   zalm   makreel   pittige cocktailsaus	16,5
<b>Poké bowls</b>	
<b>Poké bowl zee</b> sashimi tonijn & zalm   sushirijst   edamame   knapperige groenten wakame   wasabimayo   furikake   avocado	19,5
<b>Poké bowl land</b> beef teriyaki   sushirijst   edamame   knapperige groenten   furikake bosui   krokante uitjes   wasabimayo   avocado	19,5
<b>Poké bowl veggie</b>  sushirijst   edamame   knapperige groenten   furikake   avocado wasabimayo   gemarineerde tofu (ook veganistisch te verkrijgen)	16,5



## Voorgerechten

Vanaf 17.00u

<b>Brood E&amp;V</b>  Diverse broodsoorten   smeersels	7
<b>Soep van het moment</b> wisselende soep	7
<b>Bisque van strandkrab</b> asian style   gamba   limoen	8
<b>Gamba's</b> 6 stuks   rode ui   prei   pittige knoflookroomsaus	11,5
<b>Rundercarpaccio</b> old amsterdam   balsamico   truffel   pijnboompitten   kappertjes	12,5
<b>Zilte proeverij</b> glaasje Bisque   oester   garnalenbitterbal   makreelsalade	13,5
<b>Salade Val-Dieu</b>  lauw-warm kaasje uit de oven   uienconfiture   walnoten   mesclun	12,5
<b>Zeeuwse oesters</b> 3 stuks   rauw of gegratineerd   indien voorradig	7,5
<b>Sashimi</b> tonijn   zalm   wakame   soja   wasabimayo	14
<b>Charcuterie</b> fuet   serrano   coppa di parma   pata negra	8,5

*Voorgerechten worden geserveerd met brood en gezouten roomboter*

Vraag ook naar ons...  
**wisselend  
brigademenu!**



## Hoofdgerechten

Vanaf 17.00u

### Vlees


- Burger du Chef €6V** black angus | brioche | truffelmayo | tomaat | rucola | parmezaan | augurk | krokante ui 18,5  
*wijnsuggestie: Santiago Pinot Noir – biersuggestie: Hertog Jan Weizen*
- Kogelbiefstuk** gebakken | truffel-madeirajus | seizoensgroenten 22,5  
*wijnsuggestie: Centenero Ripasso – biersuggestie: Leffe Dubbel*
- Maïshoen** supreme | rode port | sjalotten | crumble | parmezaan | gandaham 22,5  
*wijnsuggestie: Santiago Pinot Noir – biersuggestie: Hertog Jan Weizen*
- Runder ribeye** 250 gram | gegrild | pimiento padron | chimmichurri 24  
*wijnsuggestie: Sottano Malbec – biersuggestie: Leffe Dubbel*
- Babi spek** sesam | soja | limoen-kokosrijst | mango | komkommer | taugé | gember | krokante ui 23,5  
*wijnsuggestie: Casa Silva Carmenere – biersuggestie: Pauwel Kwak*

### Vis

- Gamba's** 12 stuks | rode ui | prei | pittige knoflookroomsaus 22,5  
*wijnsuggestie: Allendorf Riesling – biersuggestie: Goose Island IPA*
- Heilbot** kruidendakje | citroen | saffraanjus 23,5  
*wijnsuggestie: Silverlake Sauvignon – biersuggestie: Hoegaarden wit*
- Vangst van de dag** wisselend visgerecht naar het aanbod van de zee 22,5

Hoofdgerechten worden geserveerd met frites en salade


### Poké bowls

- Poké bowl zee** sashimi tonijn & zalm | sushirijst | edamame | knapperige groenten 19,5  
wakame | wasabimayo | furikake | avocado  
*wijnsuggestie: Bellingham Chenin Blanc – biersuggestie: Hertog Jan Weizen*
- Poké bowl land** beef teriyaki | sushirijst | edamame | knapperige groenten | furikake 19,5  
bosui | krokante uitjes | wasabimayo | avocado  
*wijnsuggestie: Santiago Pinot Noir – biersuggestie: Pauwel Kwak*
- Poké bowl veggie**  sushirijst | edamame | knapperige groenten | furikake | avocado 16,5  
wasabimayo | tempeh kering (ook veganistisch te verkrijgen)  
*wijnsuggestie: Müllner Gruner Veltliner – biersuggestie: Hertog Jan Weizen*

### Pasta

- Linguine Bolognese** bolognesesaus | parmezaan | kerstomaatjes | salade 15,5  
*wijnsuggestie: Silverlake Sauvignon Blanc – biersuggestie: Pauwel Kwak*
- Linguine Funghi e Tartufo**  bospaddestoelen | truffelroomsaus | parmezaan | salade 16,5  
*wijnsuggestie: Bellingham Chenin Blanc – biersuggestie: Leffe Blond*

### Maaltijd salades





- Salade free style**  groene gemengde salade 9,5
- Sea salad** scampi | zalm | makreel | pittige cocktailsaus 16,5  
*wijnsuggestie: Bellingham Chenin Blanc – biersuggestie: Hertog Jan Weizen*
- Carpaccio salade** rundercarpaccio | parmezaan | pijnboompitten | truffel-balsamicodressing 16,5  
*wijnsuggestie: Santiago Pinot Noir – biersuggestie: Pauwel Kwak*

Salades worden geserveerd met brood en gezouten roomboter



## Lunch



Mittagessen bis 16 Uhr

<b>Brot E&amp;V</b>  verschiedene Brotsorten   Aufstriche	7
<b>Suppe aktuell</b> Tagessuppe	7
<b>Strandkrabbenbisque</b> Asian Style   Garnelen   Limette   ein Hauch von Kokos	8
<b>Traditionell gebackenes helles oder dunkles Brötchen</b>	
<b>Brötchen Gesund</b>  Schinken   Käse   Tomate   Ei   Mesclun   Gurke	8,5
<b>Brötchen Rindfleischcarpaccio</b> Old Amsterdam Käse   Pinienkerne   Trüffel   Balsamico   Kapern	11
<b>Brötchen Rohschinken</b> Pesto   Rucola   Pinienkerne	9,5
<b>Brötchen Makrelensalat</b> Gurke   rote Zwiebel   Rucola   Mayonnaise   Tomate	10
<b>Brötchen Old Amsterdam</b>  Tomate   Gurke   Mesclun	9
<b>Zeeländische Garnelenkroketten</b> 2 Stück   Brot oder Pommes   scharf gewürzte Cocktailsauce	13
<b>Riesen Schinken-Käse Toast</b> Bauernbrot   Schinken   Käse   Ketchup	5,5
<b>Strammer Max</b> Bauernbrot   Schinken   Käse   Speck	8,5
<b>Kroketten</b> 2 Feinschmecker-Rindfleischkroketten   Pommes oder Brot   Senf	10
<b>Flammkuchen</b> Speck   Crème fraîche   Serranoschinken   Pesto   Rucola	11
<b>Sea salad</b> Scampi   Lachs   Makrele   würzige Cocktailsauce	16,5
<b>Poké bowls</b>	
<b>Poké Bowl aus dem Meer</b> Sashimi Thunfisch & Lachs   Sushireis   Sojabohnen Rohkost   Wakame   Wasabimayo   Furikake   Avocado	19,5
<b>Poké Bowl vom Land</b> Rindfleisch Teriyaki   Sushireis   Sojabohnen   Rohkost Sesam   Frühlingszwiebel   knusprige Zwiebeln   Avocado   Wasabimayo	19,5
<b>Poké Bowl Veggie</b>  Sushireis   Sojabohnen   Rohkost   Sesam Frühlingszwiebel   Avocado   Tempeh Kering   Wasabimayo (auch vegan möglich)	16,5



## Vorspeisen

Abendessen ab 17 Uhr

<b>Brot E&amp;V</b>  verschiedene Brotsorten   Aufstriche	7
<b>Suppe aktuell</b> Tagessuppe	7
<b>Strandkrabbenbisque</b> Asian Style   Garnelen   Limette	8
<b>Gambas</b> Rote Zwiebel   Lauch   würzige Knoblauch-sahnesauce   6 Stück	11,5
<b>Rindfleischcarpaccio</b> Old Amsterdam Käse   Balsamico   Trüffel   Pinienkerne   Kapern	12,5
<b>Salzige Probe</b> Gläschen Strandkrabbensuppe   Auster   Garnelenbitterbal   Makrelensalat	13,5
<b>Salade Val-Dieu</b>  Lau-warmer Käse aus dem Ofen   Zwiebel   Confiture   Walnusse   Mesclunsalat	12,5
<b>Zeeländische Austern</b> Roh oder gratiniert   wenn verfügbar   3 Stück	7,5
<b>Sashimi</b> Thunfisch   Lachs   Wakame   Soja   Wasabimayo	14
<b>Charcuterie</b> Fuet   Coppa di Parma   Serrano   Pata Negra	8,5

*Zu allen Vorspeisen wird Brot und gesalzene Butter serviert*

Fragen Sie auch nach  
unserem...  
**wechselnden  
Brigadenmenü!**



# Hauptgerichte

Abendessen ab 17 Uhr

## Fleisch

- Burger vom Chef E&V** Black Angus | Brioche | Trüffelmayo | Tomate | Rucola | Parmesan | Essiggurke | knusprige Zwiebel 18,5  
*Weinvorschlag: Santiago Pinot Noir – Biervorschlag: Hertog Jan Weizen*
- Rindersteak** Grain-fed | Madeira-Trüffelsauce 22,5  
*Weinvorschlag: Centenero Ripasso – Biervorschlag: Leffe Dubbel*
- Maishuhn** Supreme | Roter Portwein | Schalotten | Krümel | Parmesan | Ganda Schinken 22,5  
*Weinvorschlag: Centenero Ripasso – Biervorschlag: Leffe Dubbel*
- Rinder Rib-Eye** 250 Gram | gegrillt | Pimiento Padron | Chimmichurri 24  
*Weinvorschlag: Sottano Malbec – Biervorschlag: Leffe Dubbel*
- Babi Speck** Sesam | Soja | Limette-Kokosreis | Mango | Gurke | Sojaprossen | Ingwer | Röstzwiebel 23,5  
*Weinvorschlag: Casa Silva Carmenere – Biervorschlag: Pauwel Kwak*

## Fisch

- Gambas** rote Zwiebel | Lauch | würzige Knoblauch-sahnesauce | 12 Stück 22,5  
*Weinvorschlag: Bellingham Chenin Blanc – Biervorschlag: Leffe Tripel*
- Heilbutt** Kräuterkruste | Zitrone | Safransauce 23,5  
*Weinvorschlag: Allendorf Riesling – Biervorschlag: Goose Island IPA*
- Fangfrisch** Wechselndes Tagesgericht Fisch nach dem Angebot aus dem Meer 22,5

Hauptgerichten werden Pommes und Salate vom Salatbüfett serviert

## Poké bowls

- Poké Bowl aus dem Meer** Sashimi Thunfisch & Lachs | Sushireis | Sojabohnen | Rohkost | Wakame | Wasabimayo | Furikake | Avocado 19,5  
*Weinvorschlag: Bellingham Chenin Blanc – Biervorschlag: Hertog Jan Weizen*
- Poké Bowl vom Land** Rindfleisch Teriyaki | Sushireis | Sojabohnen | Rohkost | Sesam | Frühlingszwiebel | Röstzwiebel | Avocado | Wasabimayo 19,5  
*Weinvorschlag: Santiago Pinot Noir – Biervorschlag: Pauwel Kwak*
- Poké Bowl Veggie** 🌱 Sushireis | Sojabohnen | Rohkost | Sesam | Frühlingszwiebel | Avocado | Mariniertes Tofu | Wasabimayo (auch vegan möglich) 16,5  
*Weinvorschlag: Müllner Gruner Veltliner – Biervorschlag: Hertog Jan Weizen*

## Teigwaren

- Linguine** Bolognese | Parmesan | Kirschtomaten | Salat 15,5  
*Weinvorschlag: Silverlake Sauvignon Blanc – Biervorschlag: Pauwel Kwak*
- Linguine Funghi e Tartufo** 🌱 Waldpilze | Trüffel-Rahmsauce | Parmesan | Salat 16,5  
*Weinvorschlag: Bellingham Chenin Blanc – Biervorschlag: Leffe Blond*

## Salatteller

- Salat Freestyle** 🌱 Gemischter grüner Salat 9,5
- Sea Salat** Scampi | Lachs | Makrele | würzige Cocktailsauce 16,5  
*Weinvorschlag: Bellingham Chenin Blanc – Biervorschlag: Hertog Jan Weizen*
- Carpaccio Salat** Rindercarpaccio | Parmesankäse | Pinienkerne | Trüffel-Balsamicodressing 16,5  
*Weinvorschlag: Santiago Pinot Noir – Biervorschlag: Pauwel Kwak*

Zu allen Salaten wird Brot und gesalzene Butter serviert