

MENUKAART



WELKOM

Graag willen wij uw avondje uit bij ons zo goed mogelijk laten verlopen. En natuurlijk willen wij niet dat u voor onaangename verrassingen komt te staan. Daarom willen wij u alvast wat informatie geven.

OPNEMERS

Wij werken met mensen die uw bestelling komt opnemen, de zogenaamde “opnemers”. In totaal lopen wij binnen en buiten met maximaal 2 opnemers. Dit is om ervoor te zorgen dat onze keukenbrigade alle bestellingen zo soepel mogelijk voor u kan bereiden. Natuurlijk zijn er ook mensen die uw bestelling aan tafel komen brengen, de zogenaamde “runners”.

TOPDRUKTE

Het zou tijdens topdrukke echter wel eens voor kunnen komen dat de druk in de keuken erg groot wordt. Wij zullen dan heel even wachten om uw bestelling op te nemen. Uiteraard laten wij u dit tijdig weten.

ÉÉN REKENING PER TAFEL?

Het is helaas niet mogelijk om een rekening te splitsen.

ALLERGENEN?

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten, voor meer info kunt u terecht bij een van onze medewerkers.

SPECIALE WENSEN

Heeft u speciale wensen? Laat dit dan even aan ons weten. Wij doen dan onze uiterste best om hieraan te voldoen. Helaas kan het ook wel eens voor komen dat de drukte dit niet toelaat.

KINDERMENU

Onze kindermenu's zijn te bestellen voor kinderen tot 12 jaar. Natuurlijk zijn wij ons er ook van bewust dat er andere gasten zijn die geen grote portie kunnen of willen eten. Daarom bieden wij u de mogelijkheid om een extra couvert bij te bestellen tegen een kleine vergoeding.

RESERVEREN

Om teleurstellingen te voorkomen raden wij u aan om een reservering te maken. Natuurlijk mag u ook een voorkeur voor een tafel aangeven. Wij kunnen niet altijd garanderen dat dit ook uw tafel wordt. Het zou voor kunnen komen dat wij een en ander moeten schuiven als er grote groepen reserveren. Het weer is helaas niet te voorspellen. Daarom kunnen wij op het terras geen reserveringen aannemen.

BEREIDINGSWIJZE STEAK

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

<i>Steak</i>	<i>Temperatuur</i>	<i>Kleur</i>
Rare	50° - 52°	Kern helderrood, rosé eromheen
Medium-rare	55° - 58°	Kern sterk rosé, iets grijsbruin eromheen
Medium	60° - 63°	Kern licht rosé, bruinig eromheen
Medium-well	65° - 67°	Kern is grijs
Well-done	>70°	Gelijkmatig grijs bruin

DRANKEN

WARME DRANKEN

Thee	2,45
Verse muntthee	2,85
Koffie	2,45
Cappuccino	2,75
Koffie verkeerd	3,35
Espresso	2,45
Dubbele espresso	3,75
Latte Macchiato	3,65
Warme chocomel	3,00
<i>(met of zonder slagroom)</i>	
Warme chocomel met rum	4,05

FRISDRANKEN

Coca cola, Coca cola zero,	
Fanta sinas, Sprite, Spezi	2,40
Ice tea	2,75
Fanta cassis	2,60
Tonic, Bitter lemon	2,60
Chaufontaine blauw/rood	2,60
Apfelschorle	2,60
Appeleare	2,60
Fristi, Chocomel	2,60
Vers sinaasappelsap	3,25

TAFEL WATER

Chaufontaine blauw 0,75 L	7,70
Chaufontaine rood 0,75 L	7,70
Schouws duinwater MKL 0,50 L	3,95
<i>(met munt, komkommer en limoen)</i>	
Schouws duinwater BSC 0,50 L	3,95
<i>(met basilicum, sinaasappel en citroen)</i>	

JENEVERS

Jonge jenever, Oude jenever	2,25
Schrobbelaer, Schouwse Jutter,	
Jägermeister	2,25

BIEREN VAN HET VAT

Jupiler 25 cl	2,50
Jupiler 33 cl	3,20
Jupiler 50 cl	5,00
Hertog Jan 25 cl	2,65
Hertog Jan 45 cl	5,00
Hertog Jan tripel	4,20
Leffe bruin	3,90
Bier van het moment	momentprijis

BIEREN VAN DE FLES

Jupiler	2,50
Jupiler 0.0%	2,50
Hoegaarden Radler 0.0%	2,50
Leffe blond	3,80
Leffe ruby	4,25
Duvel	4,20
Tripel Karmeliet	4,95
Hertog Jan grandprestige	3,95
Hertog Jan weizener	2,95

Goose island IPA	6,25
Kriek	3,80
Corona	4,20

WIJNEN PER GLAS

Glas huiswijn wit	3,45
Glas Chardonnay of Sauvignon Blanc	4,45
Glas huiswijn wit zoet	3,45
Glas huiswijn rosé	3,45
Glas huiswijn rood	3,45
Glas wijn rood Cabernet Sauvignon	4,45

WIJNEN PER FLES

Fles huiswijn wit	17,25
Fles huiswijn wit zoet	22,30
Fles wijn wit Chardonnay of	
Sauvignon Blanc	22,25
Fles huiswijn rosé	17,25
Fles huiswijn rood	17,25
Fles wijn rood Kleine Rust	22,25
Fles wijn rood Cabernet Sauvignon	22,25

PROSECCO

Pronol 200 cl	5,75
---------------	------

GIN-TONICS

Tanqueray	7,50
<i>(fever-tree premium, koriander en limoen)</i>	
Bobby's	7,50
<i>(fever-tree premium, sinaasappel partjes en kruidnagel)</i>	
Bloom gin	8,00
<i>(fever-tree premium en aardbeien)</i>	
Gin-tonic van het moment	momentprijis

COCKTAILS

Mojito	8,50
Caiprinha	7,50
Vodka lime	6,00
Cocktail van het moment	momentprijis

COCKTAILS ALCOHOLVRIJ

Mojito	6,00
Caiprinha	6,00

SPECIALE KOFFIE

Irish koffie <i>(met whiskey)</i>	6,55
Spanish koffie <i>(met Tia Maria)</i>	6,55
Spanish koffie <i>(met Licor 43)</i>	6,55
Italian koffie <i>(met Amaretto)</i>	6,55
French koffie <i>(met Grand Marnier)</i>	6,55
Schouwse koffie	6,55
<i>(met Schouwse Jutter bitter)</i>	
Koffie van het moment	momentprijis

LEKKER BIJ DE KOFFIE

Schouwse bolus	1,75
Gebak vd maand	3,45

LUNCH

LUNCHKAART TOT 17:00 UUR

Broodmandje “eb & vloed” met smeersels	5,95
Kruidige tomatensoep <i>(met basilicumroom en crème fraîche)</i>	6,95
Soep van het brigademenu	6,95
Clubsandwich Vitello Tonnato <i>(vitello met tonijn, kalfsrosbief, radijs en kappertjes)</i>	8,95
Clubsandwich beenham <i>(beenham, gemarineerd buikspek, mosterd, komkommer en cherrytomaatjes)</i>	8,95
Clubsandwich gerookte zalm <i>(gerookte zalm met garnaaltjes, wasabi mayonaise, wakame en zoetzure komkommer)</i>	10,95
Taartje van gekarameliseerde rode uien <i>(met geitenkaas en citroentijm)</i>	9,95
Tosti van Tramezzini brood <i>(met boerenham en kaas)</i>	4,95
Fajita gevuld met hete kip in zwarte bonensaus	8,95
Croque-monsieur <i>(Franse tosti met boerenham en gratineerd met kaas)</i>	5,75
Uitsmijter ham of kaas	7,95
2 bourgondische vleeskroketten <i>(met zuurdesembrood of frietjes)</i>	9,95
Fish and chips <i>(met citroen en tartaarsaus)</i>	12,95

PANNENKOEKEN EN POFFERTJES

Pannenkoek naturel* <i>(met poedersuiker en roomboter)</i>	5,05
Pannenkoek met appel	6,75
Pannenkoek spek	6,75
Poffertjes* <i>(met poedersuiker en roomboter)</i>	5,05
Poffertjes “De Luxe” <i>(met poedersuiker, vanille-ijs en slagroom)</i>	6,15



*kan ook glutenvrij

BORRELGERECHTEN

Broodmandje eb & vloed met smeersels	5,95
Schaaltje gemarineerde olijven	2,95
Bourgondische bitterballen 7 stuks	6,25
Gefrituurde crispy garnalen met chilisaus	7,95
Bittergarnituur 14 stuks	8,95
Schouws bittergarnituur 12 stuks <i>(mossel, zeeuws spek en Schellach kaas bitterballen)</i>	10,45
Gedroogde Spaanse knoflookworst met zeekraalmosterd	4,95
Dungesneden Parmaham	6,30
Mini sateetje met honing-ketjapsaus	7,45
Nachos met tomatensalsa, crème fraîche en guacamole	7,95
Schaaltje pinda's	2,50
Eb & vloed plank (goed voor min 2 personen) <i>(gerookte zalm, parmaham, bitterballen, gamba's, brood met smeersels, mini saté, olijven en nacho chips)</i>	29,95

DINER

DINERKAART VANAF 12:00 UUR

VOORGERECHTEN

Broodmandje “eb & vloed” met smeersels	5,95
Kruidige tomatensoep (met basilicumroom en crème fraîche)	6,95
Soep van het brigade menu	6,95
Geroosterd kalfsrosbief (met een crème van tonijn, garnaaltjes, wasabi en radijs)	10,95
Tartaartje van gekarameliseerde rode ui (met geitenkaas en Citroentijm)	9,95
Scampi's in een pittige roomsaus	
6 stuks	8,95
9 stuks	11,95
12 stuks	15,95
Gerookte eendenborst (met sinaasappel, honing-hangop en crème brûlée)	12,95

Al onze voorgerechten worden geserveerd met brood en boter

HOOFDGERECHTEN VLEES

Schnitzel met Stroganoffsous (300 gr)	17,95
Rib Eye van het Livar varken (wit vlees)	17,95
(met een saus van rode wijn, zilveruitje, mosterdzaad en laurier)	
Megahamburger “eb & vloed”	18,95
(met ui, tomaat, augurk, spek, cheddar en hamburgersaus)	
Kipsaté van de dij	17,95
(met satésaus, gewokte oosterse groenten, atjar, gefrituurde ui en kroepoek)	
Kogelbiefstuk met pepersaus	20,95
Hoofdgerecht vlees van het brigade menu	dagprijs
Huisgemaakte spareribs zoet of pikant met knoflooksaus	20,95
Huisgemaakte spareribs gemengd met knoflooksaus	20,95

HOOFDGERECHTEN VIS

Zalm uit de oven	17,95
(met garnaaltjes, gegrilde asperge, gepofte gele tomaat en een beurre blanc)	
Dorade uit de oven (met kumquat, tijm, zwarte knoflook en een tomatensalsa)	18,95
Schelvisfilet (met kokkels en saffraan)	19,95
In roomboter gebakken zeetong met citroen (indien voorradig)	dagprijs
Hoofdgerecht vis van het brigade menu	dagprijs

Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes en keuze uit het saladebuffet (saladebuffet beschikbaar vanaf 17.00 uur)

PASTA

Spaghetti bolognese	15,45
----------------------------	-------

VEGETARISCH

Salade gegratineerde geitenkaas	15,95
(met peer, roodlof, gekarameliseerde uien, honing en walnoten)	
Pide brood (met pompoen, falafel en Griekse yoghurt)	15,45
Gegratineerde gnocchi ovenschotel (in een romige paprikasaus)	16,95
Vegaburger “eb & vloed” (met ui, tomaat, augurk, cheddar en hamburgersaus)	18,95

MAALTIJDSALADES

Salade gegratineerde geitenkaas	15,95
(met peer, roodlof, gekarameliseerde uien, honing en walnoten)	
Salade gerookte zalm	17,95
(met garnalen en makreel met limoen mayonaise, groene asperge en wakame)	

Salades worden geserveerd met brood en boter

TIP Vraag ook eens naar ons brigademenu

dagprijs

DINER

KINDERKAART T/M 12 JAAR

Tomatensoepje	3,95
Kinder tosti	3,95
Pannenkoek met poedersuiker, stroop en roomboter	5,05
Pannenkoek met appel	6,75
Pannenkoek met spek	6,75
Poffertjes met poedersuiker, stroop en roomboter	5,05
Poffertjes "De Luxe" (met poedersuiker, vanille-ijs en slagroom)	6,15
Frietjes met frikandel, kroket, kipnuggets of vissticks (met appelmoes en mayonaise)	7,95
Pasta bolognese	7,95
Spare ribs*	9,95
Broodje hamburger* (hamburger, sla, tomaat, komkommer en hamburgersaus)	8,95

*Deze gerechten worden geserveerd met frietjes, appelmoes en mayonaise

NAGERECHTEN

Kinderijsje (bolletje vanille-ijs, discodip en slagroom in een leuke meeneem beker)	5,95
Poffertjes "De Luxe" (met poedersuiker, vanille-ijs en slagroom)	5,95
Dame Blanche (met chocolade saus, advocaat en slagroom)	6,95
Pavlova (met merengue, mascarpone, banaan, gebrande hazelnoot en passievruchtensaus)	7,95
Dessert 2 share (cocktail met een foam van framboos, crème karamel met karamelsaus, crème brûlée van mango en een passievrucht smoothie)	14,00

SPECIALE KOFFIE

Irish koffie (met Whiskey)	6,55
Spanish koffie (met Tia Maria)	6,55
Spanish koffie 43 (met Licor 43)	6,55
Italian koffie (met Amaretto)	6,55
French koffie (met Grand Marnier)	6,55
Schouwse koffie (met Schouwse Jutter bitter)	6,55

DESSERT WIJNEN

Cinco sentidos late harvest blanc	5,75
--	-------------

De "late harvest" Torrontes (goudgeel) is niet versterkt en heeft zijn 12,5% alcohol geheel te danken aan de natuurlijke suikeropbouw van de laat geoogste druiven. Door een korte rijping op eikenfusten zijn er rijpe tropische smaken ontstaan, zoals lychee, ananas, passiefruit en met expressieve aroma's van honing, bloemen en zoete specerijen.

Cinco sentidos late harvest rouge	5,75
--	-------------

De "late harvest" Malbec (garnet-rood) is licht versterkt met wijnalcohol tot 16,5% en heeft een rijping ondergaan op Frans en Amerikaanse eikenhouten fusten, gedurende 18 maanden. Hierdoor ontstaat een type portwijn, met gelijkaardige rijpe smaken van vijgen, donkere kersen, pruimen, rozijnen, vanille en chocolade.