**MART’S DRIVE 2020**

**KOUDE GERECHTEN (ready to eat)**

**Kingfish ceviche “Ika Mata”**

Op de wijze van de Maori’s, kort gegaard in limoen, kokosmelk, koriander, rode peper, **15.00**

mango, salade quinoa, gepofte rijst *(kan ook vegetarisch besteld worden)*

**Tataki van Rund** **14.00**

Teriyaki-dressing met Rotterdamse soja, salade van fijne groentes en glasnoedels,

gepofte wilde rijst *(kan ook vegetarisch besteld worden)*

**Platte Zeeuwse oesters 4/0 “Specialiteit” (6 st.) geopend** **15.00**

“Specialiteit” dressing passievrucht/wasabi/komkommer

**Platte Zeeuwse oesters 4/0 “Natuur” (6 st.) geopend** **14.00**

**“Lange Jan” carpaccio**  **14.00**

Carpaccio van Zeeuws rundvlees, oude boerenkaas, rucola, olijfolie met truffel, aardappelkaantjes

**WARME GERECHTEN**

**Alyzza’s steamed Lotusbroodjes**(2 st.) met gelakt buikspek, **14.00**

Kimchi, Atjar van groenten, koriander, lente-ui

*(Geheel afgemaakt en koud geserveerd thuis enkel even afgedekt opwarmen in magnetron)*

**Kreeftensoep van Oosterscheldekreeft 9.95**

wilde gamba / Hollandse garnaal en peterselie 0,5 L voor 2 personen

*(Nog zelf op te warmen of bewaren in vriezer)*

**Romige Aspergesoep** met stukjes asperge (Vegetarisch) **6.50**

0,5 L voor 2 personen

*(Nog zelf op te warmen of bewaren in vriezer)*

**Bestel hieronder extra garnituur voor in de soep ham of gerookte zalm**

**Garnituur voor aspergesoep gerookte Zalm (1 persoon) 1.50**

Brunoise van gerookte zalm met kervel en stukjes asperge

*(Koud in soepkom doen en hete soep opgieten als u het gaat serveren)*

**Garnituur voor aspergesoep Boerenham (1 persoon) 1.50**

Brunoise van Boerenham met kervel en stukjes asperge

*(Koud in soepkom doen en hete soep opgieten als u het gaat serveren)*

**Asperges “Flamande” met Boerenham**, Zeeuwse krielaardappeltjes, **17.50**

lamsoren, mimosa van gekookt ei, beurre blanc van asperge en truffel

*(enkel thuis nog op te warmen in pan/magnetron)*

**Asperges gerookte Zalm**, Zeeuwse krielaardappeltjes, **17.50**

lamsoren, mimosa van gekookt ei, beurre blanc van asperge en truffel

*(enkel thuis nog op te warmen in pan/magnetron)*

**Hele gegrilde Oosterscheldekreeft 500 gr**

Kreeftenrisotto van fregola pasta met vlees van de scharen, oude kaas, **37.50**

lamsoren, asperges, voorjaarsgroenten*(enkel thuis in oven opwarmen)*

**Thaise groene curry met Zeeuwse Kingfish en wilde gamba’s 18.50**

Jasmijnrijst met kokos, Indische boontjes, zoetzure groenten, seroendeng

van pinda, krokante uitjes en kokos*(enkel thuis nog op te warmen in pan/magnetron)*

**Rendang (Indonesisch runderstoofvlees) 17.50**

Jasmijnrijst met kokos, Indische boontjes, zoetzure groenten, seroendeng

van pinda, krokante uitjes en kokos*(enkel thuis nog op te warmen in pan/magnetron)*

**DESSERTS (ready to eat)**

**Hangop van Boerenyoghurt en vlierbloesem, aardbeien, 7.50**

**yoghurt crumble, yoghurtijs met limoen**

**Delice van pure chocolade, karamel, gezouten pinda, 8.50**

**parfait van biest van ’t Hof Noord Ambacht en dulce leche**

**Assortiment van 5 mooie kazen**  **10.00**

**rozijnenbrood/ druiven/ membrillo**

**-VOORJAARSMENU’S-**

**3-GANGEN** **(VISMENU)** **37.50**

**Voorgerecht: (ready to eat)**

Kingfisch ceviche "Ika Mata", quinoa, spicy mango, limoen, kokos,

gepofte rijst

**Hoofdgerecht: (thuis in oven opwarmen)**

Geroosterde zeebaarsfilet, parelcouscous met tomaat en Provençaalse

groenten, Zeeuwse lamsoren van de schorren, Anti-boise saus

**Dessert: (ready to eat)**

Chocolade delice, mousse van karamel, pinda, parfait van biest

van 't Hof Noord Ambacht met dulce de leche

**3-GANGEN** **(VLEESMENU) 37.50**

**Voorgerecht:(ready to eat)**

Steak tartaar van Zeeuws friander kalf, oude boerenkaas, asperge,

Truffelmayonaise, gegaarde kwarteleidooier, zuurdesem krokant

**Hoofdgerecht: (thuis opwarmen in oven)**

Lam “Marrakech” langzaam gegaard lamsvlees, mini pita’s gevuld met pittige

stoof, aubergine met komijn, grove cous-cous, tomaat

**Dessert: (Ready to eat)**

Chocolade delice, mousse van karamel , pinda, parfait van biest

van 't Hof Noord Ambacht met dulce de leche

**3-GANGEN** **(VIS/VLEES MENU)** **37.50**

**Voorgerecht: (ready to eat)**

Kingfisch ceviche "Ika Mata", quinoa, spicy mango, limoen, kokos,

gepofte rijst

**Hoofdgerecht: (thuis opwarmen in oven)**

Lam “Marrakech” langzaam gegaard lamsvlees, mini pita’s gevuld met pittige

stoof, aubergine met komijn, grove cous-cous, tomaat

**Dessert: (Ready to eat)**

Chocolade delice, mousse van karamel , pinda, parfait van biest

van 't Hof Noord Ambacht met dulce de leche

**EXTRA BIJ TE BESTELLEN:**

**Vers gebakken broodjes, 6 stuks (3 wit / 3 bruin) 4.00**

Vers gebakken “Scherp” broodjes, 6 stuks (3 wit/3 bruin), gezouten Boerenboter

**Filet van Zeeuwse Kingfish zonder graat/vel (600 gram+) 24.00**

Direct na de oogst gefileerd en shock gevroren filet vacuum verpakt (panklaar)

**Friandises voor bij de koffie/thee (12 st.) 6.00**

4 st. Bonbons: Witte chocolade met cheesecake / pure chocolade karamel/zeezout

4 st. Fruitsnoepjes van Zeeuwse cassisbes, 4 st. boterkoekjes

**Pata Negra Iberico ham (50 gr.)**  **7.50**

Heerlijke Spaanse top ham voor bij de borrel

**WIJNEN/CHAMPAGNE:**

**Champagne Pommery Brut appanage “Silver” 42.50**

Een gastronomische mooie droge champagne van pinot noir & Chardonnay druif

**Cava Brut Krismanel 21.00**

Macabeu, Xarel-lo & Parellada, Catalonië, Spanje

**Wijnadvies VIS voorgerecht voorjaarsmenu 15.00**

Gales 2019, Rivaner, Cotes de Remich, Luxemburg (wit)

**Wijnadvies VLEES voorgerecht voorjaarsmenu 13.00**

L’Aureóle 2018, Cinsault, Pays D’Oc, Frankrijk (rosé)

**Wijnadvies VIS hoofdgerecht voorjaarsmenu 18.50**

Les Dames Blanches du Sud 2018,Côtes Du Rhône, Viognier Blend, Frankrijk (wit)

**Wijnadvies VLEES hoofdgerecht voorjaarsmenu 18.50**

Esprit de Grenache 2016, Côtes du Rhône, Frankrijk (rood)

**Montgravet 2019 12.95**

Sauvignon Blanc, Cotes de Gascogne, Frankrijk (wit)

**Macabeo-Chardonnay 2018/2019 13.00**

Ramon Roquetta, DOC Catalunya, Spanje (wit)

**Saint Veran, Louis Jadot, 2017 27.50**

Chardonnay druif, Bourgogne, Frankrijk (wit)

**Torres Natureo Muscat 2017 (0,0% alcoholvrij) 12.50**

Alcoholvrije wijn van het huis Torres, Spanje (wit)

**Synera Roble (Tempranillo) 2018 13.00**

Ramon Roquetta, DOC Catalunya, Spanje (rood)

**Torres Natureo syrah 2016 (0,0% alcoholvrij) 12.50**

Alcoholvrije wijn van het huis Torres, Spanje (rood)