



**Jubileum Menu  
50 Jaar  
't Waepen van Veere**

*Om op ons jubileum te kunnen toosten krijgt u vooraf een glas bubbels van het huis.*

Gegrilde coquille met een kruim van gedroogde ham schuim van witte port en soba noodles

\*\*\*

Zeebaarsfilet licht gerookt op thee, dashi gel, wakame en frisée sla

\*\*\*

Duo van zacht gegaarde kalfswang en kalfs entrecôte met spelt en witlof

\*\*\*

Warm vijgen taartje met gemberroomijs, klets kop van zwarte sesam en Butterscotch  
of

Franse kazen van Erik Murre Fromagerie met notenrozijnenbrood, vijgencompote en druiven

**4 gangen: € 50**

**Bijpassend wijn arrangement**  
€ 18,50 p.p.

van 11:00 tot 17:30

## HUISGEMAAKTE SOEPEN

Erwtensoepp met roggebrood en Zeeuws spek	€ 7,00
Pompoensoepp met bieslook en pompoenpitjes	€ 7,00
Bisque van Krab & Garnaal	€ 12,50

## RIJKELIJK BELEGDE BROODJES

Rustieke witte pistolet met gerookte zalm, frisse salade met yoghurt dressing en komkommer	€ 11,00
Multi-zaden bol met carpaccio, sjalot, zongedroogde tomaten en rucola	€ 10,50
Ciabatta met geitenkaas uit de oven met pesto-olie, tomaat en pijnboompitten	€ 9,50

## WARME LUNCH GERECHTEN

Vleeskroketten (2) met landbrood	€ 9,00
Vleeskroketten (2) met frietjes	€ 11,00
Kaaskroketten (2) met landbrood	€ 10,00
Kaaskroketten (2) met frietjes	€ 12,00
Uitsmijter met Boerenham en Jong belegen kaas	€ 9,50
12-Uurtje; Kopje pompoensoepp, 1 vlees kroket op brood en salade met carpaccio	€ 12,00

## HUISGEMAAKTE TOSTI

Tosti van Landbrood, boerenham en Jong belegen kaas	€ 4,75
---	--------

## MAALTIJDSALADES

Salade met "meibloem" geitenkaas, couscous, amandelen en hummus	€ 14,00
Salade met gerookte zalm en gemarineerde gamba, kappertjes, rode ui en citroengras-mayonaise	€ 17,00

De salades worden geserveerd met stokbrood en boter  
Extra schaalte friet: klein € 3 - groot € 5

## PATISSERIE

Appeltaart met verse slagroom	€ 3,50
Brusselse wafel met suiker	€ 4,50
Brusselse wafel met suiker en slagroom	€ 5,00
Brusselse wafel met suiker, warme kersen en verse slagroom	€ 7,25
Extra bolletje vanille-ijs voor bij de wafel	€ 1,00
Kinderijsje (vanille, chocolade of aardbei)	€ 3,35

## BITTERGARNITUREN

Stokbrood met kruidenboter	€ 3,00
Rundvleesbitterballen (8) met Dijonmosterd	€ 7,00
4 Zeeuwse Platte oesters naturel	€ 14,00
'Snaai plankje'	€ 12,00
<i>Boeren kazen, rauwe ham, olijven tapenade en zoute stengels</i>	

Heeft u een allergie of een intolerantie, meld het aan onze medewerkers.

Om de versheid van onze gerechten te garanderen wordt alles à la minute bereid.  
De tijd die daarmee gemoeid is, kan bij drukte oplopen. Wij vragen hiervoor uw begrip.

## VOORGERECHTEN

Zeeuwse Platte oesters naturel (per stuk te bestellen)	€ 3,50
Zeeuwse Platte oesters met tomaten vinaigrette en black tomato gin (per stuk te bestellen)	€ 4,00
"Mille-feuille" van rundercarpaccio, filo met olijf, portobello en truffelmayonaise	€ 14,00
Zeebaarsfilet licht gerookt op thee, met dashi-gel, wakame en frisee sla	€ 15,00
Gegrilde coquilles met een kruim van gedroogde ham, schuim van witte port en soba noodles	€ 16,00
Pompoensoep met bieslookroom en geroosterde pompoenpitjes	€ 7,00
Bisque van Krab & Garmaal	€ 12,50

## KINDERMENU T/M 12 JAAR

Pompoensoepje met room € 4,75

~

Kroketje met frietjes en appelmoes € 8,50

of

Pasta Bolognese met Grana Pedano kaas € 10,50

of

Visje met frietjes en appelmoes € 10,50

~

Kinderijsje € 3,35

Mogen wij u vragen bij een gezelschap van meer dan 8 personen de keuze te beperken, dit om de snelheid en de kwaliteit van onze gerechten te waarborgen

## HOOFDGERECHTEN

### VIS

Zeewolffilet met Pilav van Bulgur, crème van prei en waterkerssaus	€ 23,00
Gamba's met schelpdierenrisotto en tomatenmarmelade	€ 26,00
In roomboter gebakken zeetong (400gr.) met verse frietjes	Dagprijs
Gebakken halve Canadese kreeft met kruiden uit "Fez" en tabouleh	half € 29,50 heel € 49,50

### VLEES

Eendenborstfilet met saus van sherry en citrus, linzen en gesmoorde wittekool	€ 23,00
Duo van zacht gegaarde kalfswang en gegrilde kalfsentrecote met spelt en witlof	€ 26,00
Hertenbiefstuk met gekonfijte aardappel, gebakken spruitjes en rode port saus	€ 27,00

### VEGETARISCH

Terrine van pompoen en paprika met Borlotti bonen en gegrilde courgette	€ 18,75
---	---------

### PASTA

Traditionele Spaghetti Bolognese met Grana Pedano kaas	€ 16,00
--	---------

Extra schaalte friet: klein € 3 - groot € 5

## NAGERECHTEN

Warm vijgentaartje met gemberroomijs, kletskop van zwarte sesam en Butterscotch crème	€ 8,50
Dame blanche; Vanille roomijs en warme chocolade saus	€ 9,00
Combinatie van Crème brulée van tonkabonen en Zeeuwse strooptaart	€ 9,00
Franse kazen van Erik Murre Fromagerie met notenrozijnenbrood, vijgencompote en druiven	€ 12,50
Kinderijsje	€ 3,35

*Heeft u een allergie of een intolerantie, meld het aan onze medewerkers.*