

Menu van de Chef

3 of 4 gangen

Drieluik: Coquille - zeebaars - garnalenbitterbal

Clear Oxtail - fijne groenten julienne - schuim van parmezaan

Halve kreeft van de grill - ratatouille - zwarte rijst - courgette linten

Tartelette - bavaroise & luchtig schuim van mandarijn

of

Kazen van Erik Murre Fromagerie - notenbrood - verse vijgen

3 gangen

met soep € 38

met drieluik € 44

4 gangen € 50

Bijpassend wijn arrangement

v.a. € 16 p.p.

WARME DRANKEN

Koffie	€	2,40
Koffie of Thee Complet (met zoete lekkemijnen)	€	4,25
Espresso	€	2,40
Koffie met slagroom	€	2,65
Koffie verkeerdt	€	2,80
Latte Macchiato	€	3,10
Cappuccino	€	2,65
Thee	€	2,35
Verse muntthee	€	2,85
Warme chocomel	€	2,40
Warme chocomel met slagroom	€	2,65
Warme chocomel met rum en slagroom	€	5,25

COFFEE'S

Irish coffee (met Irish Whiskey)	€	7,20
French coffee (met Grand Marnier)	€	7,20
Italian coffee (met Amaretto)	€	7,20
Spanish coffee (met Licor 43)	€	7,20
D.O.M. coffee (met D.O.M. Benedictine)	€	7,20
Antwerpse coffee (met Elixir d'Anvers)	€	7,20

MELKDRANKEN

Fristi	€	2,40
Chocomelk	€	2,40
Verse melk	€	2,20

FRIS DRANKEN

Pepsi Regular / Max	€	2,40
Sisi Orange / 7-up	€	2,40
Lipton Ice Tea / Green Ice Tea	€	2,65
Royal Club Bitter Lemon / Tonic / Cassis	€	2,40
Sourcy blauw / rood	€	2,40
Crystal Clear Lemon / Rivella	€	2,40
Dubbelfris (appel-perzik)	€	2,50
Gerolsteiner Apfelschorle	€	2,50
Russel & Co. Ginger Ale	€	3,25

SAPPEN

Verse jus d'orange	€	3,30
Appelsap Troebel	€	2,50
Tomatensap	€	2,50

JENEVERS

Jonge jenever	€	2,50
Vieux	€	2,50
Coubergh Bessenjenever	€	2,80
Oude jenever	€	2,90
Bols Corenwyn	€	3,50

GIN TONIC'S

Tanqueray met Russel & Co. tonic	€	8,50
Bombay Sapphire met Russel & Co. tonic	€	9,00
Hendrick's met Russel & Co. tonic	€	12,50
Black Tomato met Russel & Co. tonic	€	15,50

Black Tomato is een Zeeuwse gin gemaakt van zwarte tomaten met gedestilleerd Oosterschelde water

BIEREN

Swinckels' Volmaakt van 't vat	€	2,70
De Koninck van 't vat	€	3,00
La Trappe Witte Trappist	€	3,00
La Trappe Dubbel van 't vat	€	3,70
La Trappe Blond van 't vat	€	3,70
La Trappe Tripel	€	4,25
of bestel een grote fles!	€	8,00
La Trappe Quadrupel	€	4,30
La Trappe Isid'or	€	4,30
Omer Blond	€	4,30
La Chouffe	€	4,30
Moortgat Duvel	€	4,30
Liefmans Fruitesse on the rocks	€	3,30
Liefmans Kriek Brut, 2 jaar gerijpt!	€	4,85
Bavaria Malt 0.0%	€	2,30
Bavaria Wit 0.0%	€	2,60
Bavaria Radler Lemon 0.0%	€	2,60
Bavaria Radler Lemon 2%	€	2,60

APERITIEVEN

Sherry - Port	€ 3,00
Witte / Rosé / Rode wijn	€ 3,90
Fles Huiswijn	€ 23,00
Crodino (<i>alcoholvrij</i>)	€ 3,00
Pineau des Charentes	€ 3,00
Cava Albareda brut	€ 6,60
Kirr	€ 4,15
Kirr Royal met cava	€ 6,85
Martini bianco – rosso	€ 3,00
Campari met jus d'orange	€ 6,85
Pemod - Ricard	€ 4,00
Pacific (<i>suiker-alcoholvrije Ricard</i>)	€ 3,00
Ramazotti	€ 4,00

LIKEUREN

Cointreau	€ 4,80
Drambuie	€ 4,80
Amaretto	€ 4,80
Grand-Marnier	€ 4,80
Baileys	€ 4,80
Licor 43	€ 4,80
Tia Maria	€ 4,80
D.O.M. Benedictine	€ 4,80
Kahlua	€ 4,80
Elixir d'Anvers	€ 4,80
Frangelico	€ 4,80
Sambuca	€ 4,80
Mandarine Napoléon	€ 4,80
Southern Comfort	€ 4,80
Limoncello	€ 4,80

DESSERTWIJNEN & PORT

Tardia Late Harvest	€ 4,80
Elysium Black Muscat	€ 5,80
Colheita Port 1997	€ 5,80

EAU DE VIE & COGNAC

Eau de Vie Framboise	€ 5,80
Eau de Vie Poire William	€ 5,80
Cognac Courvoisier V.S.	€ 6,00
Cognac Courvoisier V.S.O.P.	€ 9,00
Armagnac ***	€ 6,00
Calvados ***	€ 6,00
Calvados Hors d'age	€ 12,50
Grappa	€ 5,80

WHISKY'S

Famous Grouse	€ 4,30
Johnnie Walker Red Label	€ 4,80
Glenfiddich	€ 6,30
Dimple	€ 6,80
Seagram VO	€ 4,80
Jack Daniels	€ 4,80
Wild Turkey	€ 4,80
Four Roses	€ 4,80
Jameson	€ 4,80

SINGLE MALT

Glenkinchie 12 years	€ 7,50
Lagavulin 16 years	€ 10,00
Oban 14 years	€ 8,50
Cragganmore 12 years	€ 7,50
Talisker 10 years	€ 7,50
Dalwhinnie 15 years	€ 8,00
Laphroaig 10 years	€ 7,50

Diverse wijnen per glas op onze wijnkaart!

van 11:00 tot 17:30

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Tomatensoep - dragonolie - luchtige room	€ 7,00
Clear Oxtail - groenten julienne - Parmezaan schuim	€ 7,00
Bisque van kreeft & garnaal - luchtige room	€ 12,50

RIJKELIJK BELEGDE BROODJES

Rustieke witte pistolet - gerookte zalm - dille roomkaas - gemarineerde komkommer	€ 11,00
Rustieke bruine pistolet kalfscaprese: rosbeef - mozzarella - basilicum	€ 10,50
Ciabatta - brie uit de oven - honing - walnoten	€ 9,50

WARME LUNCH GERECHTEN

Twee Zeeuwse vleeskroketten op speltbrood	€ 9,00
Twee Zeeuwse vleeskroketten met frietjes	€ 11,00
Twee Zeeuwse gamalenkroketten op speltbrood	€ 16,00
Twee Zeeuwse gamalenkroketten met frietjes	€ 18,00
Uitsmijter op speltbrood met boerenham en jong belegen kaas	€ 9,50

12-uurtje; 1 Zeeuwse vleeskroket
kopje tomatensoep - salade met kalfscaprese € 12,50

HUISGEMAAKTE TOSTI

Extra dikke tosti van wit brood met boerenham en jong belegen kaas	€ 5,50
--	--------

MAALTIJDSALADES

Salade mozzarella - basilicum dressing - Sud'n sol tomaatjes	€ 14,00
Salade gerookte zalm - gemarineerde komkommer - 1 Zeeuwse gamalenkroket - cocktailsaus	€ 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
8 Zeeuwse rundvleesbitterballen met Dijonmosterd	€ 7,00
6 Zeeuwse gamalenbitterballen met cocktailsaus	€ 13,00
4 Zeeuwse platte oesters naturel op ijs	€ 14,00
'Snaai plankje'	€ 12,00
<i>2x boeren kazen, 2x worst, toast, kruidenboter, olijventapenade</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.

Menu van de Chef

3 of 4 gangen

Drieluik: Coquille - zeebaars - garnalenbitterbal

Clear Oxtail - fijne groenten julienne - schuim van parmezaan

Halve kreeft van de grill - ratatouille - zwarte rijst - courgette linten

Tartelette - bavaroise & luchtig schuim van mandarijn

of

Kazen van Erik Murre Fromagerie - notenbrood - verse vijgen

3 gangen

met soep € 38

met drieluik € 44

4 gangen € 50

Bijpassend wijn arrangement

v.a. € 16 p.p.

Openingstijden voorjaar 2018

Dagelijks geopend vanaf 10:00uur

vanaf februari t/m maart op Maa, Din & Woe -avond gesloten:

met uitzondering van:

maandag 12 februari; open voor lunch en diner.

Vanaf 28 maart dagelijks geopend vanaf 10:00uur

Keuken open: 11:00 tot 20:30

VOORGERECHTEN

Zeeuwse platte oesters naturel op ijs (per stuk te bestellen)	€ 3,50
Quiche: ricotta - noten - frisse salade - groene asperges - balsamico - pecorino	€ 14,00
Kalfscaprese: rosbief - mozzarella - basilicumddressing - krokantje van ciabatta - tomatengel	€ 15,00
Drieluik: Coquille - zeebaars - garnalenbitterbal	€ 17,00
Tomatensoep - dragonolie - luchtige room	€ 7,00
Clear Oxtail - fijne groenten julienne - schuim van parmezaan	€ 8,00
Bisque van kreeft - Hollandse gemaaltjes - luchtige room	€ 12,50

KINDERMENU T/M 12 JAAR

Tomatensoepje met room € 4,75
of
Clear Oxtail - fijne groenten julienne
~
Vlees kroketje met frietjes en appelmoes € 8,50
of
Visje met verse frietjes en appelmoes € 10,50
of
Klein biefstukje met verse 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

Winterkabeljauw - meiknol - gegrilde Roseval - vongole - bouillabaisse saus	€ 23,00
Zeebaarsfilet - groene asperges - saus van gepofte gele paprika - linguini	€ 26,00
Kreeft van de grill - ratatouille - zwarte rijst - courgette linten	half € 29,50
	heel € 49,50

VLEES

Wisselend vleesgerecht van de chef	Dagprijs
Parelhoen suprême - zacht gegaard - garnituur van waterzooi - Nicola aardappel	€ 23,00
Grain fed bavette met gekarameliseerde zilveruitjes - dikke verse friet - bearnaisesaus	€ 25,00

VEGETARISCH

Gegrilde pompom blanc - quinoa met marjoleinpesto - gele biet - crème van peterseliewortel	€ 18,75
--	---------

Extra schaalpje friet: klein € 3 - groot € 5

NAGERECHTEN

Klassieke crème brûlée	€ 9,50
Loempia van banaan - chocolade - kokosgel - huisgemaakt fudge ijs	€ 10,00
Luchtige tartelette - mandarijn - witte ganache met citrus - bloedsinaasappel	€ 10,00
Franse kazen van Erik Murre Fromagerie met notenrozijnenbrood, vijgencompote en druiven	€ 13,00
Kinderijsje	€ 3,35

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

onze Hotel Arrangementen

Culinair Arrangement

3 daags arrangement v.a. € 190 p.p.

- 2 overnachtingen met ontbijt
- 2 maal een viergangendiner

Fiets Arrangement

3 daags arrangement v.a. € 200 p.p.

- 2 overnachtingen met ontbijt
 - 3 dagen gebruik hotelfiets
 - 1 maal een viergangendiner
en 1 maal driegangendiner
- geldig vanaf 1 maart tot 1 november

Voor meer info : www.waepen.nl



*Ook voor uw Verjaardag, Bruiloft, Receptie, Lunch
of Diner is ons Restaurant uitermate geschikt.*

Het Restaurant biedt comfortabel plaats
aan groepen tot 80 personen
voor uw Diner of Lunch & tot
150 personen voor uw Receptie.

Voor meer informatie kunt u
contact opnemen met:
Barbara of Bram-Pieter Poppe

tel.: 0118-501231 of e-mail: info@waepen.nl

