
AVONDKAART

VANAF 17.00 UUR

VOORGERECHTEN

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood

Desem breekbrood op de plank	€ 4,50
Met een mooie olijfolie, fleur de sel en boerenboter	
Antipasta	€ 10,50
3 soorten italiaanse charcuterie op de plank met knoflook crostini, rode pesto, olijven en balsamico	
Salade geitenkaas & spek	€ 12,50
Frisse salade met in spek gebakken geitenkaas & honing	
Raw grain fed beef	€ 12,50
Sashimi van ossenhaas met wasabi, soya, gember en chuka wakame	
Salade scampi's	€ 12,50
Frisse salade met lekker pittig gebakken scampi's	
oesters	
Gegratineerde oesters	€ 12,50
3 mooie creuses gegratineerd met kruidenboter & kaas	
Platte oesters	
serveren wij wanneer het seizoen dat toelaat	

SOEPEN

HUISGEMAAKT

Romige vegetarische tomatensoep met brood	€ 5,50
Edgar's uiensoep gegratineerd met kaas en brood	€ 6,00
Stevige zeeuwse vissoep met brood	€ 9,50

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites

VEGETARISCH

Vegetarische verrassing van de chef	€ 15,00
Maaltijdsalade met geitenkaas uit de oven, honing en brood	€ 19,50

VLEES

Spare ribs van De Loods Huisgemarineerd en langzaam geroosterd in de oven, met rauwkost en sausjes	€ 19,50
Tournedos Portsaus Ossenhaasbiefstuk van het Australisch Grainfed rund met Portsaus en verse seizoensgroenten	€ 29,50
Cajun style Kippendijen Aan het spies met rauwkost, mais en een stevige knoflooksaus of pindasaus	€ 17,50
Poussin Kip Kriel kippetje ± 400 gram uit de oven met knapperige koele groentjes en cashewnootjes	€ 19,50

SALADE

Maaltijd salade geitenkaas omwikkeld met spek, honing, pijnboompitten en stokbrood	€ 19,50
--	---------

VIS

Coquilles & Tong € 23,50

Verse coquilles omwikkeld met Noordzeetong onder een crumble van tuinkruiden en knoflook met saffraansaus en verse seizoensgroenten

Kabeljauwfilet € 21,50

Op de huid gebakken, met een saus van Limburgse mosterd en verse seizoensgroenten

Bouillabaisse voor z'n 2tjes € 49,50

Onze bouillabaisse om te delen, goed gevuld met diverse vis, schaal & schelpdieren met breekbrood, roomboter en rouille

Tagliatelle scampi's € 21,50

Tagliatelle rijk gevuld met scampi's in een pittige knoflookroomsaus en verse seizoensgroenten

Catch of the day

Lees op de bordjes wat de koks dit keer op de vismijn hebben gevangen!! Dagprijs

Oosterscheldekreeft (Alleen in het Seizoen) Dagprijs

GOUDMERK MOSSELEN

VAN NEELTJE JANS

Gekookt, met frietjes en huisgemaakte sausjes Dagprijs

Gewokt in pittige roomsaus met brood of frites Dagprijs

KIDS TOT 12 JAAR

Kipnuggets € 6,50

Spare ribs € 8,50

Tongrolletje gevuld met zalm € 9,75

Half pannetje mosselen (seizoen) dagprijs

* kindergerechten worden geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise.

SUPPLEMENTEN

Fritessaus - ketchup of curry	€ 0,75
Pindasaus	€ 1,00
Knoflooksaus of whisky saus	€ 1,00
Frites	€ 3,50
Bakje sla	€ 3,50

NAGERECHTEN

Bolletje vanille ijs met kletskep, aardbeiensaus en verse slagroom	€ 4,50
Dame blanche met verse slagroom	€ 6,00
Vanille ijs met verse slagroom en advocaat	€ 6,50
Huisgemaakte brownietaart met verse slagroom	€ 6,50
Creme brulee	€ 5,50
Kinderijs (schatkist)	€ 2,00
Kinder surprise ei	€ 1,85
Kaasplankje met port of cava	€13,50

SPECIALE KOFFIE'S

Irish koffie	€ 6,75
French koffie	€ 6,75
Italian koffie	€ 6,75
Spanish koffie	€ 6,75
Koffie "de Loods" (bailey's met cappuccino)	€ 6,75
Koffie "Wilde Mossel" (schrobbelaer)	€ 6,75
Koffie "Babbelaars" (babbelaar likeur)	€ 6,75
Koffie "Stones" (Koffie met een whisky)	€ 9,50
