GRAND CHEF
LODGE

ZEEUWS
GENOT

Even buiten het dorp Dreischor, op Schouwen-Duiveland is de wijnhoeve de Kleine Schorre te vinden. De wijnhoeve (voordien generaties landbouwboerderij), is opgericht in 2001. In samenwerking met het gerenommeerde Luxemburgse wijnbedrijf Cep d'Or. Zij heeft ruim 42.000 wijnstokken geplant en is nu één van de grootste wijngaarden van Nederland. De heerlijke wijnen worden geproduceerd uit klassieke druivensoorten en groeien op de Zeeuwse grond onder de Zeeuwse zon. Doordat de wijngaarden zich op een eeuwenoude rivierbedding bevinden is de grond kalkrijker dan op veel andere plaatsen in Zeeland. En bij uitstek geschikt voor wijnbouw.

De heerlijke Zeeuwse wijnen smaken uitstekend bij de Zeeuwse Zilte Zaligheden, zoals mosselen, oesters en Oosterschelde kreeft, platvis en zeekraal of lamsvlees.

IN HET **KORTGENE**

Kortgene, ooit genoemd in 1247 als parochie. In 1413 bekender geworden omdat, Phillips van Borsele er een nieuwe kerk liet bouwen. In 1423 zijn het dorp en de kerk volledig afgebrand. Vanaf 1431 is het dorp door de Kortgenaars weer opgebouwd en kwam de vermelding "de stede van Cortgene" voor het eerst op papier.

100 jaar later, in 1530 is heel Noord-Beveland tijdens de Sint-Felixvloed overstroomden in 1532 gebeurde dat nogmaals. Alles was weggevaagd behalve de kerktorens van Kortgene en Wissenkerke. Pas in 1598 werd begonnen met het opnieuw in-polderen van Noord-Beveland. En in 1684 werd ook het gebied bij Kortgene ingepolderd. De Kerktoren bleek de 150 jaar in het water te hebben overleefd en er werd een nieuw schip aan gebouwd. Nadat Kortgene was herbouwd kreeg het zijn stadsrechten terug. Vanaf toen is Kortgene een smalstad.

Na de ramp van 1953 is Nederland begonnen met de bouw van de Deltawerken. Zo werd Noord-Beveland verbonden met de andere eilanden. In 1960 was de Zandkreekdam klaar, in 1961 de Veerse Gatdam, in 1965 de Zeelandbrug en als slotstuk de Oosterscheldekering in 1986. Waarna nog enkele dijkverhogingen hebben plaatsgevonden en misschien in de toekomst weer nodig zijn:
"Noord-Beveland is nu veilig!"

DE **LOODS**

Het toerisme is vanaf ongeveer 1960 op gang gekomen, met bussen vol kwam men naar de Deltawerken kijken en ontdekten de vakantie-gangers het mooie Veerse Meer en het gezellige Kortgene.

Er kwamen leuke winkeltjes en veel horeca gelegenheden en de nodige accommodatie voor langer verblijf. En het zomer-bruisen van Kortgene begon. Aan de Oude Haven in Kortgene, waren de opslag loodsen voor graan enz.

Toen de opslag iets verderop in de graansilo werd gedaan en de loods overbodig werd, is er Bar-Dancing de Loods van gemaakt. Die veel mensen mooie jeugd herinneringen heeft gegeven. Nu is dit "Grand Café de Loods", waar nieuwe herinneringen en vriendschappen kunnen ontstaan onder het genot van veel lekkers en een fijn drankje, hier wordt de nieuwe geschiedenis geschreven. "

MOLEN DE
KORENBLOEM

"De Korenbloem" is een korenmolen. In 1873 is op de oude plek van de toen afgebrande achtkantige grondzeiler, een veel voorkomend molentype in die dagen, de huidige molen "de Korenbloem" gebouwd, aan de Molendijk te Kortgene. Dit is een stellingmolen met vijf zolders: de graan-, maal-, steen-, lui-, en kapzolder.

De molen heeft tot 1953 op windkracht gedraaid. Daarna is er als versterking voor windstille dagen een motor bijgebouwd, die later weer door een zwaardere motor vervangen is. Maar rond 1967 is de laatste molenaar dhr. Snoep gestopt als molenaar. En is de molen langzaam maar zeker in verval geraakt en na 1971 heeft hij niet meer gedraaid. Tot in 2009 de stichting, "Molen de Korenbloem" kocht, met als doel de molen weer maalvaardig te maken en terug te geven aan het dorp en zijn bewoners.

Inmiddels is de molen gerestaureerd naar het model van hoe deze was in 1873. De stichting die de molen had gekocht heeft er heel veel werk van gemaakt door sponsoren, donateurs en fondsen aan te schrijven en uit te nodigen en benefietfestivals en andere festiviteiten te organiseren. In 2011 was het werk afgerond. Nu wordt de molen door "de vrienden van de molen" beheerd en in stand gehouden door o.a. de verkoop van Meel.

Kijk op onze menukaart voor lekkere Molenpannenkoeken!

ZEEUWSE
OESTERS

Hét Nederlandse centrum voor de oesterkweek is Yerseke. De oester is net als de mossel een weekdier, maar leeft in ondieper water. De schelp bestaat uit 2 kleppen, de bovenste is vlak en de onderste hol/gebogen. De buitenkant is ruw, grijs en heel hard. Als de oester geraapt wordt, moet hij dicht zijn. Als je hem dan met een heel sterk mes openmaakt, zie je aan de binnenkant het vlees zitten, dit kan variëren van romig beige tot grijzig van kleur. De smaak varieert van zout tot zacht, bijna zoetig. Oesters worden meestal rauw gegeten, maar gegratineerd zijn oesters ook heerlijk! U kunt genieten van Platte of Creuse oesters. De oorspronkelijke oester uit Zeeland wordt ook wel Zeeuwse platte oester genoemd.

De platte oester heeft een zeer verfijnde smaak die bijzonder intens is. De Creuse oester wordt ook wel bolle, holle of wilde oester genoemd. Deze schelp is dieper en grilliger van vorm.

Wij serveren de Creuse gegratineerd, hij heeft een zilte smaak en wordt het hele jaar door gegeten en geserveerd.

De delicatesse, de platte oesters, staan uiteraard ook op de kaart. Of bij een Fruits de Mer in combinatie met nog andere schaal en schelpdieren. Wanneer het seizoen dat toelaat. Ook combineren wij de oesters graag met andere lekkernijen uit de zee.

WARME
DRANKEN

	normaal	groot
Decafé	€ 2,45	
Koffie	€ 2,40	€ 4,50
Cappuccino	€ 2,45	
Koffie verkeerd	€ 2,45	
Espresso	€ 2,40	
Dubbele espresso	€ 4,60	
Latte machiatto	€ 3,30	
Irish koffie	€ 6,75	
French koffie	€ 6,75	
Italian koffie	€ 6,75	
Spanish koffie	€ 6,75	
Thee	€ 2,25	
Thee met verse munt	€ 3,00	
Gember thee	€ 3,50	
Thee met rum	€ 4,75	
Warme choco	€ 3,00	
Warme choco met slagroom	€ 3,50	
Warme choco met rum	€ 5,75	

FRIS
DRANKEN

Cola	€ 2,40
Cola Zero	€ 2,40
7-up	€ 2,40
Bitter lemon	€ 2,45
Tonic	€ 2,40
Sinas	€ 2,40
Cassis	€ 2,40
Ginger Ale	€ 2,40
Rivella	€ 2,50
Chaufontaine rood	€ 2,40
Chaufontaine blauw	€ 2,40
Chaufontaine rood 0,75 ltr	€ 5,60
Chaufontaine blauw 0,75 ltr	€ 5,60
Sinasappelaere	€ 2,75
Perelaere	€ 2,75
Appelaere	€ 2,60
Lipton ice	€ 2,60
Lipton ice green	€ 2,60
Apfelschörle	€ 2,50
Crodino	€ 2,50
Chocomel	€ 2,40
Fristi	€ 2,40
Tomatensap	€ 2,75
Melk	€ 2,10

GEBAK
HUISGEMAAKT

Appelbol (warm)	€ 4,00
Appelbol met vanillesaus en slagroom	€ 4,50
Zeeuwse bolus met roomboter	€ 2,00

BIER
VAN HET VAT

La Trappe Tripel	€ 4,00
Hertog Jan 0.25	€ 2,75
Hertog Jan 0.45	€ 4,75
Hertog Jan Weizener 0,3 l.	€ 3,50
Hertog Jan Weizener 0,5 l.	€ 5,60

Wisseltap!!
Elke week een speciaalbier van de tap!
(vraag even aan de bediening)

ANDER
HEERLIJK BIER

Heineken fles	€ 2,50
Jupiler fles	€ 2,40
Oud Bruin	€ 3,20
Liefmans Rosé bier	€ 3,50
Leffe Blond 0.33	€ 4,25
Leffe Dubbel	€ 4,00
Leffe Tripel	€ 4,00
Grimbergen Dubbel	€ 4,00
Kriek	€ 3,50
Vedett witbier	€ 4,00
Palm	€ 3,50
Duvel	€ 4,25
Cornet Blond	€ 4,00
Karmeliet Tripel	€ 4,50
Desperados	€ 4,50
Corona	€ 4,00
Westmalle Tripel	€ 4,50
Westmalle Dubbel	€ 4,50
Radler 2%	€ 3,00
Radler 0%	€ 2,60
Heineken 0 %	€ 2,60

SLOT OOSTENDE
STREEKBIER UIT ZEELAND

Blonde Jacoba 5%	€ 4,50
Straffe Non 6,5%	€ 4,50
Dubbel Slot 7%	€ 4,50
Gouden Gans 8%	€ 4,50

BUITENLANDS
GEDISTILLEERD

Bacardi	€ 4,50
Bacardi Black	€ 4,50
Malibu	€ 4,50
Safari	€ 4,50
Pisang Ambon	€ 4,50
Passoa	€ 4,00
Bailey's	€ 4,50
Cointreau	€ 4,50
Amaretto	€ 4,50
Grand Marnier	€ 4,50
Tia Maria	€ 4,50
Limoncello	€ 4,50
Vodka	€ 4,50
Pernod	€ 4,25
Ricard	€ 4,25
Campari	€ 4,25
Tequila	€ 4,50
Sambuca	€ 4,50
Drambuie	€ 4,50
Ramazotti	€ 4,50
Dom Bénedictine	€ 6,00
Liquor 43	€ 4,25
Corenwijn	€ 3,00
Berenburg	€ 2,75
Jagermeister	€ 3,00
Vieux	€ 3,20
Jonge jenever	€ 3,00
Oude jenever	€ 3,10
Schrobbelèr	€ 3,00
Dropshot	€ 3,00

BINNENLANDS
GEDISTILLEERD

Bessenjenever	€ 3,10
Jong jenever	€ 3,00
Oude jenever	€ 3,10
Schrobbelér	€ 3,00
Dropshot	€ 3,00

WHISKEY'S

Ballantine's	€ 4,00
Red Label	€ 4,00
Black Label	€ 4,50
Jack Daniel's	€ 4,50
Chivas Regal	€ 6,00
West Cork Blended Bourbon Irish Whiskey	€ 6,00
Buffalo Trace Straight bourbon	€ 5,00
Ben Riach single malt scotch Whiskey 12 jaar	€ 8,00

COGNAC
DISTILLATEN

Cognac Couvoisier VS	€ 4,00
Cognac Couvoisier VSOP	€ 6,00
Remy Martin VSOP	€ 6,00
Calvados	€ 6,50
Armagnac	€ 6,50

GIN & TONIC

Onze Gin's worden geseverveerd met Fever Tree tonic

BOMBAY
SAPPHIRE

Engeland € 8,-

HENDRICK'S
GIN

Schotland € 9,-

MONKEY
47

Duitsland € 12,-

BLACK
TOMATO

Zeeland € 10,-

BOBBY'S
SCHIEDAM

Nederland € 10,-

HERMIT
GIN

Zeeland € 11,-

DE OOSTERSCHELDE **KREEFT**

DE DELICATESSE BIJ UITSTEK

Oosterscheldekreeft wordt al eeuwen in Zeeland gevangen. De Oosterschelde is het mooiste leefgebied voor kreeften, door het juiste en constante zoutgehalte en het goede water. De Oosterschelde is tot Nationaal Park benoemd door Natuurmonumenten, vanwege zijn schoonheid boven en onder water.

De kreeft wordt gevangen met korven, schietfuiken of kubben. Om de Oosterscheldekreeft te beschermen en om overbevissing te voorkomen, is het Oosterscheldekreeft seizoen heel kort. Van 1 april tot 15 juli.

De kreeften die buitenom het seizoen gevangen worden, moeten onmiddellijk teruggezet worden. De Oosterscheldekreeft is voor de fijnproevers! (in de letterlijke zin van het woord) De zoet ziltige en vollere smaak en het stevige vlees, maakt de Oosterscheldekreeft vele malen lekkerder dan andere soorten (zoals de Amerikaanse of Canadese Kreeft).

Kreeft wordt gekookt of gegrild. Komt u genieten van de beste Zilte Zaligheid uit Zeeland?

Wij serveren de heerlijke verse Oosterscheldekreeft op reservering (1 dag vooraf)

WITTE **WIJNEN**

Niel Joubert Chenin Blanc
Paart- Zuid-Afrika.
Zachte wijn met een volle smaak van tropisch fruit. Chenin Blanc wordt ook wel Steen genoemd in Zuid-Afrika.
glas € 3,75 fles 75 cl € 19,50

Loyal Blue
Rheinhessen - Duitsland
Bevat een mooie geur met frisse fruittonen en een ronde, volle smaak met tonen van honing. Deze wijn heeft een licht zoete afdronk.
glas € 3,50 fles 75 cl € 18,50

Laurent Miquel Chardonnay Viognier
Languedoc - Frankrijk.
Deze sappige wijn heeft een bleekgele kleur en aroma's van delicaat fruit en witte bloemen. De rijke smaak is lekker fris met exotisch fruit, een hint van amandelen en een aangename afdronk.
glas € 4,30 fles 75 cl € 21,50

Farina Pinot Grigio
Veneto - Italië
Prachtige pure Pinot Grigio. Deze Farina wijn zal u verrassen met lichte aroma's van peer en ananas met een florale tint. De droge, zachte structuur en verfrissende smaak maakt deze 'Italiaanse' breed inzetbaar.
glas € 4,40 fles 75 cl € 22,50

Bodegas K-naia Verdejo
Rueda - Spanje.
Stuivende frisse witte wijn. Lekker fris droog met tonen van venkel en gemaaid gras.
fles 75 cl € 24,50

Castello Monaci Fiano
Puglia - Italie.
Mooie en sappige wijn helemaal uit het zuiden van Italie,gemaakt van de plaatselijke
Fiano druif. Rijp, vol en exotisch fruit.
fles 75 cl € 24,50

Emil Bauer Weisburgunder
Pfalz - Duitsland.
Heerlijk en spannend glas ! Vol met wit fruit en een lange afdronk.
fles 75 cl € 28,50

Picpoul de Pinet
Languedoc - Frankrijk.
Deze wijn heeft bloemige arona's in neus en smaak. Lichte zilte tonen, een opvallende frisheid en levendige zuren.
fles 75 cl € 23,50

RODE **WIJNEN**

Saint Martin Reserva Merlot
Vin de pays d'Oc - Frankrijk
Soepele rode wijn met een zachte aanzet en geuren van rood fruit.
glas € 3,75 fles 75 cl € 19,50

Viña Errazuriz Cabernet Sauvignon-Carmenere
Central Valley - Chilli
Mooie kersrode kleur en een kruidige geur dankzij de Carmenère druif. Tijdens het drinken komt de bessensmaak van de Cabernet Sauvignon druif goed naar voren. De wijn heeft een zuivere afdronk.
glas € 4,40 fles 75 cl € 21,50

Ramon Bilbao Single Vineyard
Rioja - Spanje
Een moderne, zachte wijn uit Spanje's bekendste wijngebied Rioja. Bevat aroma's van donker fruit, kruiden en hints van houtvanille. De smaak is zwoel en zacht met een mooie, lange afdronk.
fles 75 cl € 24,50

Masion Centraree Cabernet sauvignon & merlot
Vin de Pays d'Oc - Frankrijk.
Geuren van zwart fruit,kruiden en vanille. In de smaak zijdezacht met een kruidige afdronk. Deze wijn heeft 10 maanden hout lagering gehad.
fles 75 cl € 29,50

Portillo Malbec
Mendoza - Argentinie.
Donkerpaarse wijn met een rode gloed. De aanzet is rond en zachtzoet. De smaak is soepel, zacht en warm, met een pittige afdronk.
fles 75 cl € 24,00

WIJNEN **UIT ZEELAND**

Schouwen-Duiveland Pinot Blanc
Is een frisse en fruitige wijn,die zacht en rond overkomt.Geschikt voor elk moment van de dag. Heerlijk als aperitief met zeker genoeg smaak en structuur om allerlei gerechten met vis en schelpdieren te begeleiden. Mossel wijn bij uitstek !!
fles 75 cl € 32,95

Schouwen-Duiveland Auxerrois
Auxerrois is een pinot Blanc variant echter met een laag zuurgehalte en wat extract-rijker van een Pinot Blanc. De druiven-ras Auxerrois kleurt de smaak van deze harmonieuze cuvee. Lekker bij gebakken vis.
fles 75 cl € 32,50

HEERLIJKE **ROSÉ**

Laurent Miquel Selection Cazal Viel Rosé
Zuid Frankrijk - France
Een levendig boeket, fris met de aroma's van kleine rode vruchten en wilde bloemen. Droog maar met een zekere vettigheid en rondeur.
glas € 3,75 fles 75 cl € 19,50

Roubine Rose La vie de Rose
Provence - Frankrijk
Zalmroze kleur. Grassige neus met florale tonen. Ronde smaak met hints van venkel/anijs en snoepzuurtjes. Typische Provenciaalse kruidigheid vanwege de blend met 60% tibouren. Mooie zuurgraad en lange verfrissende afdronk.
fles 75 cl € 23,50

SMAAKVOLLE **PORT**

Graham's Port Fine Ruby
De Fine Ruby is een blend van verschillende oogstjaren en typisch Portugese druivensoorten met een aangenaam zachte en zoete smaak. Bevat rijpe fruitgeuren, een rijke mondvulling en een lange, intense afdronk.
glas € 3,50

Graham's Port Fine Tawny
Net als de Ruby is deze port een blend van verschillende oogstjaren en typisch Portugese druivensoorten. De smaak bevat tonen van verleidelijk rijp en gedroogd, nootachtig fruit.
glas € 3,50

Graham's Port Fine White
Deze blankgouden port bevat aroma's van rijpe druiven en amandelen. De smaak is zoetig, krachtig en fruitig met sappige zuren.
glas € 3,50

DESSERT **WIJN**

Muscat De Rivesaltes Domaine Cazes
Roussillon - Frankrijk
De strogele dessertwijn heeft expressieve, verfijnd rijpe geuren met heerlijke aroma's van citrusvruchten, perzik en abrikoos. De smaak heeft exotisch fruit en een lichte mineraliteit met een zoete aanzet en voldoende sappigheid met hoog smaakgehalte.
glas € 4,25

FRISSE **BUBBELS**

Cava Clos Amador
Penedes - Spanje
Fruitig en fris met een groengele kleur met gouden reflecties. Aroma's van citrusfruit en groene appel en een hint van gerijpt wit (perzik) fruit.
glas € 4,50 fles 75 cl € 25,00

MOSSELEN
UIT ZEELAND

Mosselzaad, heel kleine mosseltjes, worden uit de Waddenzee gevist en op kweekpercelen in de Oosterschelde uitgezaaid. Onder water dus! Deze percelen kan je in de Oosterschelde zien liggen. Ze zijn afgezet met staken. Na ongeveer 2 jaar worden ze opgevist en verhandeld op de mosselveiling in Yerseke.

Daarna worden ze in natte pakhuizen (percelen onder water) in een rustig deel van de Oosterschelde opgeslagen om te verwateren (zand en slib kwijt raken). Ze worden weer opgevist als de mosselhandelaar ze nodig heeft. Zo heeft u altijd verse mosselen op uw bord.

DAGKAART Vanaf 12.00-16.00 uur
LUNCHGERECHTEN

Onze gerechten worden vers en met zorg bereid, iets langer wachten is daarom de moeite waard! Alvast bedankt voor uw begrip!
Groeten uit de keuken,

LUNCH VIS € 18,50
Een plank met gerookte zalm, garnalenkroket, gegratineerde oester en Kortgeens molenbrood

LUNCH VLEES € 16,50
Een plank met kalfskroket, een kopje tomatensoep, prosciutto crudo en Kortgeens molenbrood

SALADE SCAMPI'S € 14,50
Frisse salade met lekker pittige gebakken wilde scampi's en Kortgeens molenbrood

SALADE GEITENKAAS & SPEK € 13,50
Frisse salade met in spek gebakken geitenkaas, pijnboompitten, honing en Kortgeens molenbrood

GEGRATINEERDE OESTERS € 12,50
3 mooie Creuses gegratineerd met kruidenboter & kaas

ZEEUWSE PLATTE OESTERS Dagprijs
(serveren wij wanneer het seizoen dat toelaat)

ZEEUWSE CREUSE OESTERS Dagprijs

KALFSKROKETTEN € 11,50
2 kalfskroketten met Kortgeens molenbrood, grove mosterd en gemengde sla

GARNALENKROKETTEN € 14,95
2 garnalenkroketten met Kortgeens molenbrood, huisgemaakte whiskeysaus en gemengde sla

KAASKROKETTEN € 9,80
2 kaaskroketten met Kortgeens molenbrood en huisgemaakte mosterdsaus en gemengde sla

CARPACCIO VAN TOMAAT € 9,80
Met truffelolie, lente-ui, rode ui, olijven, komkommer, pijnboompitten (veganistisch en vegetarisch)

BROOD NAAR EIGEN RECEPT GEBAKKEN DOOR ONZE PLAATSELIJKE BAKKER !!!

Per tafel afrekenen / Getrennt zahlen ist nicht moglich
Let op ! Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.

BROOD
UIT DE STREEK

KORTGEENS MOLENBROOD
Met Zeeuwse streekkaas, gemengde sla en huisgemaakte mosterdsaus € 8,75

KORTGEENS MOLENBROOD € 12,75
Met ambachtelijk gerookte zalm, lente ui, kappertjes, gemengde sla en huisgemaakte whiskeysaus

KORTGEENS MOLENBROOD
Met prosciutto crudo, balsamico, pijnboompitten en gemengde sla € 9,50

GLUTENVRIJ BROODJE
Met ambachtelijke gerookte zalm, lente-ui en gemengde sla € 12,50

GOUDMERK
MOSSELEN

GOUDMERK MOSSELEN
Gekookt, met frietjes en huisgemaakte mosterdsaus en knoflooksaus Dagprijs

GOUDMERK MOSSELEN
Gewokt in pittige knoflookroomsaus, seizoens groenten en Kortgeens molenbrood of frites Dagprijs

HEERLIJKE
VERSE VIS

ZEETONG
Verse in roomboter gebakken Noordzee Tong 350 gr. met verse wokgroenten (seizoens product) Dagprijs

NOORDZEE KRAB €21,00
Verse Noordzee krabbenpoten geserveerd met huisgemaakte witte wijn mayonaise en Kortgeens molenbrood

HUISGEMAAKTE
SOEPEN

Romige vegetarische tomatensoep met Kortgeens molenbrood € 6,20

Uiensoep gegratineerd met kaas en Kortgeens molenbrood € 6,70

Stevige Zeeuwse vissoep met Kortgeens molenbrood € 7,70

BORREL KAART

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Romige vegetarische tomatensoep met Kortgeens molenbrood	€ 6,20
Uiensoep gegratineerd met kaas en Kortgeens molenbrood	€ 6,70
Stevige Zeeuwse vissoep met Kortgeens molenbrood	€ 7,70

PANNENKOEKEN VAN KORTGEENS MOLEN BLOEM

Naturel	€ 6,20
Kaas	€ 7,20
Spek	€ 7,20
Appel	€ 7,20
Chocopasta	€ 6,70

UIT SMIJTERS

Ham of kaas	€ 7,20
Ham & kaas	€ 8,25
Spek	€ 8,25

KIDS TOT 12 JAAR

Kipnuggets	€ 6,70
Spareribs	€ 8,75
Klein pannetje mosselen (seizoen)	Dagprijs

* kindergerechten worden geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise

SUPPLEMENTEN

Mayonaise - ketchup of curry	€ 0,80
Knoflooksaus of whiskeysaus	€ 1,05
Pepersaus of portsaus	€ 2,60
Frites	€ 3,60
Bakje gemengde sla	€ 3,60
Pannetje wok groente	€ 3,60

Per tafel afrekenen / Getrennt zahlen ist nicht moglich

HAPJES Vanaf 12.00-17.00 uur VOOR BIJ DE BORREL

Olijven	€ 4,90
Kalfsbitterballen 8st.	€ 7,70
Bittergarnituur 12 st.	€ 9,75
Puntzak frites met mayonaise	€ 3,60
Kortgeens plukbrood met 3 smeersels	€ 6,20
Feestschaal 24 st bittergarnituur	€ 19,50
Reypenaer V.S.O.P. kaasje op de guillotin	€ 10,50
Spaanse fuet worst met grove mosterd	€ 6,20
Zeeuwse kokkels (2 personen) Gewokt in heerlijke kruidenolie	€ 12,90

Let op !
Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.

VOOR Vanaf 17.30 uur
GERECHTEN

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood

Kortgeens plukbrood met 3 smeersels	€ 6,20
Kaaskroketten *2 kaaskroketten met huisgemaakte mosterdsaus,gemengde sla en molenbrood*	€ 9,80
Salade geitenkaas & spek *Frisse salade met in spek gebakken geitenkaas ,pijnboompitten, honing en Kortgeens molenbrood*	€ 13,50
Duo Garnalen *1 garnalenkroket , mini garnalencocktail met huisgemaakte whiskeysaus en Kortgeens molenbrood*	€ 14,95
Gerookte zalm *Ambachtelijk gerookte zalm geserveerd tussen filodeeg met wasabi, gember, sojasaus en Wakame*	€ 12,90
Carpaccio van tomaten (veganistisch en vegetarisch) *Truffelolie, lenteui, rode ui, komkommer, olijven en pijnboompitten.*	€ 9,80
Gegratineerde oesters 3 mooie Creuses gegratineerd met kruidenboter & kaas	€ 12,50
Zeeuwse platte oesters *Deze serveren wij wanneer het seizoen dat toelaat*	Dagprijs
Zeeuwse Creuse oesters	Dagprijs

HUISGEMAAKTE
SOEPEN

Romige vegetarische tomatensoep met Kortgeens molenbrood	€ 6,20
Uiensoep gegratineerd met kaas en Kortgeens molenbrood	€ 6,70
Stevige Zeeuwse vissoep met Kortgeens molenbrood	€ 8,50

Let op ! Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.

STARTERS

VLEES Vanaf 12.00 uur
VAN DE PLANK

SPARE RIBS VAN DE LOODS € 19,90
Huisgemarineerd en langzaam geroosterd in de oven, met huisgemaakte knoflooksaus

ENTRECOTE € 24,20
Op de grill gebakken entrecote met huisgemaakte kruidenboter

POUSSIN KIP € 19,90
Vers kriel kippetje 400 gram uit de oven met thijm en huisgemaakte appelmoes

LAMSRACK *(37 mm)* € 31,50
Op de grill gebakken lamsrack met Zeeuwse honing en thijm

SPECIALITEIT VAN HET HUIS !!
Steak de Loods 200 gr. € 26,50
Australisch grainfed rund vlees van de grill met huisgemaakte pepersaus of portsaus

VEGETARISCH
VEGANISTISCH

QUINOA € 19,95
Met gewokte groente en kastanje Champignon's gevuld met Chimichurri

TAGLIATELLE € 17,50
Met wokgroenten in pittige knoflookroomsaus

FRISSE
SALADE

MAALTIJD SALADE € 19,90
Geitenkaas omwikkeld met spek, honing, pijnboompitten en Kortgeens molenbrood

FANTASTISCHE
PASTA

WILDE ARGENTIJNSE SCAMPI'S EN TAGLIATELLE € 23,50
In pittige knoflook roomsaus en groenten

VIS Vanaf 12.00 uur

GERECHTEN

ZEETONG (SEIZOEN) — Dagprijs
Verse in de roomboter gebakken Noordzee tong
met heerlijke wok groenten

KABELJAUWFILET — € 24,50
Op de huid gebakken, met een saus van huisgemaakte
Zeeuwse mosterd en verse wok groenten

BOUILLABAISSE VOOR 2 PERSONEN — Dagprijs
Onze bouillabaisse om te delen, goed gevuld met diverse
vis, schaal & schelpdieren met breekbrood,
roomboter en rouille

KRAB — € 21,00
Verse Noordzee krabbenpoten met huisgemaakte witte wijn
mayonaise en Kortgeens molenbrood

TONIJN STEAK — € 26,50
Op de grill gebakken tonijn met sojasaus, sesamolie en wok groenten

GOUDMERK

MOSSELEN

GOUDMERK MOSSELEN — Dagprijs
Gekookt, met frietjes en huisgemaakte mosterdsaus en knoflooksaus

GOUDMERK MOSSELEN — Dagprijs
Gewokt in pittige knoflookroomsaus, seizoens groenten en
Kortgeens molenbrood of frites

KIDS

TOT 12 JAAR

Kipnuggets	€ 6,70
Spareribs	€ 8,75
Klein pannetje mosselen (seizoen)	Dagprijs

* kindergerechten worden geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise

DE GROENTES
VAN DE ZEE

Voor ons is **ZEEKRAAL** het eerste teken van de Lente. Het is het eerste wat na de winter op de zilte schorren/kwelders aan zee te vinden is. Zeekraal en Lamsoor groeien op plaatsen die door de zilte bodem ongeschikt zijn voor andere groentesoorten. Het zoute water dat met de vloed over de zeekraal stroomt, zorgt voor de bijzonder zilte smaak. Tevens zitten de kleine "takjes" boordevol met vitaminen die uit het zeewater opgenomen worden. Om als plantje bestand te zijn tegen het zout heeft zeekraal vertakte en gelede stengeltjes die zeewater opnemen. Verder heeft zeekraal geen bladeren.

Wat wij **LAMSOOR** (limonium vulgare) noemen is eigenlijk Zeeaster of in het Zeeuws "Zulte" groeit ook op de schorren/kwelders en komt vooral voor op de Waddeneilanden, Belgische kust en de Delta gebieden van Zeeland. Het is familie van het strandkruid en eigenlijk is lamsoor zelf niet eetbaar, maar wat wij lamsoor noemen, de Zeeaster (astertripolium) wel. De oud Zeeuwse naam hiervoor is Zulte.

ZEEKRAAL

NA
GERECHTEN

Zeeuws meisje, *bolletje babbelaar ijs met slagroom*	€ 3,60
Boerenjongens, *rum, rozijnen ijs met slagroom*	€ 6,70
Dame Blanche met slagroom	€ 6,20
Kaatje Mossel, *vanille ijs met slagroom, advocaat en chocoladesaus*	€ 6,70
Huisgemaakte brownietaart met slagroom	€ 6,70
Creme brulee	€ 5,65
Kinderijs (schatkist)	€ 2,05
Kinderijsje clown	€ 4,65
Kinder suprise ei	€ 1, 90
Kaasplankje met port of cava	€ 16,50

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" (Schrobbelèr)	€ 6,75
Koffie "Babbelaars" (Babbelaar likeur)	€ 6,75
Koffie "Stones" (Koffie met een whiskey)	€ 9,50

AFTERDINNER

Kaaidijk 2-4, 4484 NP Kortgene 0113 306 351 deloodskortgene.nl

WIFI code: testtest