

<b>Bitterballen "Zeeuws Spek"</b>	4,8/7
4 of 6 stuks bitterballen van De Ambachterie, rijkelijk gevuld met Zeeuws spek, gepekeld in gefilterd Oosterscheldewater. Krokant van buut'n & zoch van bin'n.	
<b>Aperoballetjes "Noordzeegarnaal"</b>	6/8,9
4 of 6 stuks aperoballetjes van De Ambachterie. Boordevol grijze Noordzeegarnalen.	
<b>Tortilla de patatas</b>	5,2
Aardappelomelet naar klassiek Spaans recept. Geserveerd met huisgemaakte aioli en Srirachamayonaise.	
<b>Deelbrood met tapenades</b>	8,2
Lekker bij het aperitief of zomaar even tussendoor: ovenverse focaccia met huisgemaakte aioli, groene pesto, tomatensalsa en tapenade van zwarte olijven.	
Extra focaccia	2,5
<b>Plankje charcuterie en kaas</b>	14,9
Plankje met zorg geselecteerde vleeswaren en kazen van Fromagerie Erik Murre.	
<b>Soep van de dag met Serrano op toast</b>	5,2
Een snel hartig hapje of een heerlijk voorafje: kommetje dagverse soep, geserveerd met toast met groene pesto en Jamón Serrano	
<b>Frietjes van zoete aardappel</b>	3,8
Een gezond "guilty pleasure", heerlijk knapperig gebakken. Geserveerd met Srirachamayonaise.	
<b>Borrelplank Bruist!</b>	23,5
Een plank vol huisgemaakt borrelplezier.	

**FOOD – Bits | Bites | Borrel (all day)**

<p><b>Kaaskroket "Zeker Zeeuws" (2 stuks)</b></p> <p>Ambachtelijke kroketten met boerderijzuivel van Kaasboerderij Schellach uit Middelburg. Een échte Zeeuwse kaaskroket met "Zeker Zeeuws" keurmerk. Geserveerd met fris slaatje en brood.</p>	10,5
<p><b>Kroket van varkenswangetjes "Duroc d'Olives" (2 stuks)</b></p> <p>Fijne vleeskroketten gevuld met het zacht smakende vlees van het bijzondere Duroc d'Olives varken. Geserveerd met fris slaatje en brood.</p>	11,5
<p><b>Croque Zeeuwbonk</b></p> <p>Een hartige tosti op Zeebonk brood, belegd met Zeeuws spek en Ouwe Zeeuw kaas.</p>	8,5
<p><b>Vegan purple bagel "Pulled Carrot"</b></p> <p>Niet zomaar een bagel, maar een vitaminebommetje vol Nederlandse groenten, zonder e-nummers en gemaakt met natuurdesem. Deze vegan bagel is belegd met huisgemaakte "pulled carrot" en knapperige rauwkost.</p>	8,5
<p><b>Green bagel "Zilt" met ambachtelijk gerookte zalm</b></p> <p>Groene groentebagel met de zilte smaak van de zee dankzij de zeeieren en- algen die gebruikt worden in het deeg. Belegd met ambachtelijk gerookte zalm van Vishandel Terence Zahn, zure room en verse dille.</p>	9,5

**FOOD - Lunch specials (tot 16u)**

<b>Miniburger (2 stuks) met pulled turkey en veenbessenchutney</b>	12,5
Omdat het zonde is om enkel met Kerst te genieten van de decadente combinatie van kalkoen en veenbessen	
<b>Zeeuwse bolus met geitenkaas en peer</b>	9
Veel Zeeuwer wordt het niet: een heerlijk stroperige bolus, verrassend door de combinatie met hartige geitenkaas en kruidige peer.	
<b>Gehaktbroodje met frietjes van zoete aardappel</b>	12,5
Het ultieme comfortfood met een twist: gehaktbrood gevuld met feta, zongedroogde tomaatjes en olijven. Geserveerd met knapperige frietjes van zoete aardappel.	
<b>Thai Massaman curry van varkenswangetjes</b>	12,5
Relatief milde, kruidige curry, waarin de romige smaak van kokosmelk centraal staat. Geserveerd met ovenverse naan.	
<b>Frisse noedelsalade met pittige biefstukreepjes</b>	12,5
Salade van fijne Vietnamese rijstnoedels met vers seizoensfruit en -groentjes, kort gebakken biefstukreepjes en de heerlijke crunch van pistachenootjes. Liever <b>veggie</b> ? We vervangen de biefstukreepjes graag door Berloumi grillkaas.	
<b>Noordzeevis op z'n Mediterraans in de oven</b>	13,5
Vis van hier met smaken uit het Zuiden. Geserveerd met driekleur-parelcouscous.	
<b>Fish taco's (2 stuks) met 'pico de gallo'</b>	13,5
Caribische lekkernij met vis van hier. Liever <b>low-carb</b> ? We vervangen de taco's graag door Little Gem slakropjes.	
<b>Vegan chili sin carne</b>	12,5
100% plantaardig en voedzaam: een kruidige, licht pittige chili van Zeeuwse bruine bonen.	

<b>Shared dining Bruist! Style</b>	34,5 pp
Laat u verrassen door een opeenvolging van gerechtjes om te delen. Assortiment voorafjes, selectie hoofdgerechtjes en verschillende zoete lekkernijen om af te sluiten. Verkrijgbaar vanaf 2 personen.	

**FOOD – Surf | Turf | Veggies (vanaf 17u)**

<b>Poffertjes</b>	4,4
Gewoon zoals ze horen: met roomboter en poedersuiker.	
<b>Puntje appeltaart</b>	4,8
Met ambachtelijk vanilleroomijs en poedersuiker.	
<b>Dame Blanche</b>	6,7
Ambachtelijk vanilleroomijs (3 bolletjes) met huisgemaakte chocoladesaus (Callebaut) en slagroom.	
<b>Coupe Brésilienne</b>	5,2
Ambachtelijk vanilleroomijs (3 bolletjes) met caramel en nougatinecrunch.	
<b>Churros to share</b>	5,2
De Spaanse versie van de oliebol: knapperig gebakken deegslingers, geserveerd met huisgemaakte chocoladesaus en marshmallow.	
<b>Affogato</b>	3,9
Een bol ambachtelijk vanilleroomijs, overgoten met vers gezette pittige espresso. Subtiel op smaak gebracht met Licor 43.	
<b>Mousse van Belgische chocolade</b>	3,9
Smeuïg en vol van smaak. Geserveerd met slagroom.	

FOOD - Zalig | Zoet | Zondigen (all day)