

## NAGERECHTEN

### DESSERTS

**Dame Blanche | Dame Blanche** € 10,00

Vanille roomijs, chocolade-vanillecrème en warme chocoladesaus  
Vanilla ice cream, vanilla cream, hot chocolate sauce

**Crème Brûlée | Crème brûlée** € 11,00

Vanille-crème brûlée geserveerd met een compote van peer en vanilleroomijs  
Vanilla crème brûlée served with pear compote and vanilla ice cream

**Appeldessert Stadsschuur 2012** € 11,00

appeltaartje met amandelspijs en bladerdeeg, appelchips en appelsorbet met kaneelsaus  
Apple tartlet with almond paste & millefeuille, apple crisps and apple sherbet with cinnamon sauce

**Millefeuille met tiramisu en peer | millefeuille with tiramisu and peer** € 11,00

Geserveerd met honing roomijs en Poire William  
Served with honey ice cream and Poire William

**Selectie van kazen | Cheese selection** € 14,00

Met kletsenbrood, Zeeuwse appelstroop en portsiroop  
With kletzen bread, Zeeland apple syrup and port syrup

## PORT PER GLAS:

### MATURED PORT WINES (by the glass)

**Kopke 1974** € 25,00

**Kopke 1979** € 13,00

**Kopke 1990** € 7,00

## DESSERTWIJN PER GLAS:

### DESSERT WINES (by the glass)

**Moscato d'Asti** € 7,00

**Elio perone** € 7,00

**Banyuls** € 7,00

**Sherry Pedro Ximenez** € 8,00

**Sauternes Baron Philippe de Rothschild** € 12,00

**Eiswijn Oderheimer 375 ml** € 75,00

## MENU'S - MENUS

**Mythemenu** **2-gangen** (met koffie en brownie) 17.00-19.00 uur € 27,50  
2-courses (with coffee and brownie) 5.00-7.00 p.m.

**Dagmenu** **3-gangen** (keuze hoofdgerecht vis | vlees) € 35,00  
Menu of the day 3 courses (main course choice of meat or fish)

**Stadsschuur menu** **4-gangen** (uitsluitend per tafel te bestellen) € 49,50  
4 courses (menus only per table please)

**5-gangen** (uitsluitend per tafel te bestellen) € 59,50  
5 courses (menus only per table please)

**Crazy Gypsy menu** Koffie met petit four, Walking Dinner inclusief € 50,00  
Prosecco en consumpties (op aanvraag)

 = Vegetarisch

## VAN ONZE OESTERBAR

### FROM OUR OYSTER BAR

#### OESTERS | OYSTERS

**3 Zeeuwse creuses** € 9,00  
3 Zeeland creuses

**3 Zeeuwse creuses gratineerd** € 11,00  
3 Zeeland creuses au gratin

**3 Zeeuwse creuses Umami** € 13,00  
3 Zeeland creuses Umami  
Zeeuwse kweekoester die verwaterd wordt op land.  
Gevoed met algen en plankton  
Farmed Zeeland oysters, watered on the land |  
Nurtured with algae and plankton

**3 dozijn Zeeuwse platte<sup>0000</sup>** € 14,00  
3 dozen Zeeland flat oysters

**Proeverij van Zeeuwse oesters 3 stuks** € 12,00  
Sampling of different Zeeland oyster varieties 3 pieces  
Zeeuwse creuses | platte<sup>0000</sup> | Zeeuwse Umami  
Zeeland creuses | flat<sup>0000</sup> | Zeeland Umami

**Jamon Iberico Serrano** (ca 60 gram) € 13,00  
Jamon Iberico Serrano (ca 60 gram)

**Kaviaar | Caviar** € 15,00  
Blini met gepofte aardappel, fraïche en bieslook  
Blini with popped potatoe, fraïche and chives

**Proeverij van Kaviaar | Sampling of Caviar** € 45,00  
Proeverij van 3 soorten kaviaar geserveerd met blini's,  
gepofte aardappel, crème fraïche en bieslook  
Sampling of 3 varieties of caviar, served with blini's,  
popped potatoe, crème fraïche and chives

## ENTRÉES

### STARTERS

**Krab | Crab** € 18,25

Torentje van Noordzeekrab, avocado, witlof en appel met klets koppen en kruidenolie  
*Tower of North Sea crab, avocado, chicory and apple with ginger snaps and herb oil*

**Carpaccio** € 18,50

Vers gesneden ossenhaas met arbequina olijfolie, aceto balsamico en Parmezaanse kaas  
*Thinly carved tenderloin beef with Arbequina olive oil, balsamic vinegar and Parmesan cheese*

**Ganzenlever | Goose liver** € 19,50

Terrine met gerookte paling, Granny Smith appel, cashewnoten crumble, Cabernet sauvignon, lemoncress, compote van appel en rozijnen  
*Terrine with smoked eel, Granny Smith apple, crumble of cashew nuts, Cabernet sauvignon, lemoncress, compote of Apple and raisins*

**Tonijn | Tuna** € 19,75

Lasagne van rauwe tonijn, gekonfijte eendenlever met krokant filodeeg en een truffeldressing  
*Lasagne of raw tuna, confit duck liver with crispy phyllo and truffle dressing*

**Ossenhaas | Beef tenderloin** € 19,75

Tartaar van ossenhaas met oesters, tempura van oesters, een eierdooierdressing en een gepocheerd ei  
*Tartare of beef tenderloin and oysters, oyster tempura, egg yolk dressing and a poached egg*

**Kalfszwezerik | Veal sweetbread** € 21,50

Krokant gebakken, geserveerd met een truffelrisotto, little gem en een mayonaise met morilles  
*Crisply sautéed veal sweetbread, served with truffle risotto, little gem and morel-flavoured mayonnaise*

**Canadese kreeft | Canadian lobster** € 29,00

Crème van Serranoham, gemarineerde aardappel en extra vergine olijfolie  
*With cream of Serrano ham, marinated potato and extra vergine olive oil*

**Thaise pompoensoep | Thai pumpkin soup** € 11,25

Geserveerd met gebakken gamba en verse koriander  
*Served with pan-fried king prawn and fresh coriander*

**Bospaddenstoelensoep met verse tuinkruiden** € 11,25

*Forest mushroomsoup with fresh garden herbs*

**Kreeftensoep | Lobster soup** € 14,50

Stadsschuur 2012

## HUISSPECIALITEITEN | SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

HOUSE SPECIALITIES | SHELLFISH AND CRUSTACEANS

**½ of hele Canadese kreeft Bellevue |** € 28,00 / € 49,00

½ or 1/1 Canadian lobster Bellevue  
Salade, gemarineerde groente en huisgemaakte mayonaise  
*Salad, marinated vegetables and home-made mayonnaise*

**½ of hele Canadese kreeft gegrild |** € 32,00 / € 59,00

½ or 1/1 grilled Canadian lobster  
Kruidenrisotto, kreeftensaus met vadouvan  
*Herb risotto, vadouvan-flavoured lobster sauce*

**Noordzeekrabscharen | North Sea crab claws** € 22,00

Geserveerd met kruidensalade en huisgemaakte mayonaise  
*Served with herb salad and home-made mayonnaise*

## HOOFDGERECHTEN

### MAIN COURSES

**Kabeljauw | Cod** € 28,00

Op de huid gebakken kabeljauw met macadamia noten, bloemkool en schuim van gerookte boter  
*Cod pan-fried on the skin with macadamia nuts, cauliflower and froth of smoked butter*

**Tarbotine | Baby turbot** € 28,50

In kippenbouillon geglaceerd met cantharellen, geserveerd met geconfijte aardappel en koolrabi à la crème  
*Glazed in chicken broth with chanterelles, presented with confit potato and creamy kohlrabi*

**Zeebaars | Grilled sea bass** € 29,00

Gegrild, met inktvisrisotto, gestoofde spinazie en gefrituurde inktvisringen  
*Presented with squid risotto, braised spinach and deep-fried squid rings*

**Hert | Deer** € 28,50

Gebraden herffilet geserveerd met aardappelpuree met spruitjes, drie bereidingen van rode biet en een jus met specerijen  
*Roast deer fillet served with mashed potatoes & Brussels sprouts, three different styles of red beetroot and jus scented with spices*

**Eend | Duck** € 29,50

Twee bereidingen van eend: krokant gebakken eendenborst met geglaceerde knolselderij en pommes fondants. Lolly van eend met popcorn en eigen jus  
*Duck cooked two different styles: crisply sautéed duck breast with glazed celeriac and pommes fondants. Duck lollipop with popcorn and its cooking jus*

**Ossenhaas | Beef tenderloin** € 33,00

Lasagne van gepocheerde ossenhaas, knolselderijpuree, witlof, broodcrouton, gebakken eendenlever en madeirasaus  
*Lasagne of poached beef tenderloin, celeriac purée, chicory, bread crouton, sautéed duck liver and Madeira sauce*

**Ravioli**  € 27,50

Open ravioli met seizoensgroente, bospaddenstoelen en een schuim van bloemkool  
*Open ravioli with seasonal vegetables, forest mushrooms and cauliflower froth*