

LUNCH TOT 17.00 UUR

Lekker brood

Onderstaande gerechten serveren wij op ambachtelijk brood of broodje (+€ 1,00)

Makreel 14,75

Gerookte makreelfilet, met kruidenmayonaise, kappertjes en rode uienringen

Zalm 15,75

Gerookte zalmfilet, geserveerd met zalmzalade en gekookt ei

Hartige Kip 13,75

Kippendij, gebakken met champignons, paprika en ui afgeblust met chilisaus

Carpaccio 14,75

Van het rund met Grana Padano, pijnboompitten en truffelmayonaise

Parma 13,75

Parmaham, pesto, olijven, zontomaat, basilicum en Parmezaanse kaas

Specials

Zeeuwse plank 24,75

Zeeuws spek, Thoolse worstballetjes, kibbeling, mosselen uit 't zuur, boerengeitenkaas, makreelboter, zee-kraal en molenbrood met kruidenroomboter

Italiaanse plank 24,75

Parmaham, Grana Padano, Spianata Romano (Italiaanse salami), olijven, pesto, gegrilde groente en ciabatta

Vissersplank en niet te zuinig 28,75

Hollandse garnaaltjes, gerookte zalm, forelfilet, gefrituurde scampi, inktvisring, zalmzalade, krabsalade en garnalenkroketje op een bedje van luxe sla geserveerd met molenbrood en kruidenroomboter

Vega Plank 24,75

Geitenkaas, gegrilde groenten, Grana Padano, Feta, groentekroketje, olijven, snoeptomaatjes, pesto, tapenade en ciabatta

Heeft u een allergie? Meld het ons, wij vertellen u graag welke gerechten voor u geschikt zijn.

Altijd lekker

Klassiekertje 14,75

Soep, 2 boterhammen met kalfskroket, gekookt ei met ham, kaas en een salade

Ambachtelijke kroketten

2 groentekroketten 11,75

2 kalfskroketten 13,75

2 garnalenkroketten 17,75

Kipsaté 21,75

2 spiezen met satésaus en kroepoek geserveerd met friet of brood

Uitsmijter 't Hart v.a. 11,75

Ham en/of kaas en/of spek

Kibbeling 18,75

Geserveerd met remouladesaus, friet en salade

Salades

Met ciabatta en kruidenroomboter

Verse tonijnsteak 19,75

Met kappertjes, rode ui en wakamé

Gamba's 18,75

Met roerbakgroente en zeekraal

Geitenkaas 16,75

Met spek, walnoten en honing

Kippendij 16,75

Kippendij, gebakken met champignons, paprika en ui afgeblust met chilisaus

Kids 12.00 - 21.00 uur

Frietjes met kibbeling 12,75

Frietjes met frikandel 10,75

Frietjes met kipnuggets 12,75

Frietjes met mini pizza 10,75

Kindერიjsje 6,75

Onze planken zijn ook lekker bij het borrelen

DINER VAN 12.00 TOT 21.00 UUR

Voorgerecht

Voorgerechten worden geserveerd met brood en kruidenroomboter

Rijk gevulde vissoep 9,75

Italiaanse tomatensoep 7,50

Brood met kruidenroomboter 4,75

Startertje 9,75

Brood met kruidenroomboter, pesto en tapenade

Hart van Tholen plank v.a. 24,75

Wij hebben 4 verschillende planken. U vindt ze linksonder bij de specials

Carpaccio 14,75

Van het rund met Grana Padano, pijnboompitten en truffelmayonaise

Vispate 17,75

Hollandse garnalen, gerookte zalm en forelfilet

Garnalenkroketten 17,75

Op een salade met cocktailsaus

Vlees

Onze vlees gerechten worden geserveerd met seizoensgroente of salade en friet.

Malse rumpsteak 24,75

Gesneden uit de lende van het rund, 200 gram met peper- of champignonsaus

Kipsaté 21,75

2 spiezen geserveerd met satésaus en kroepoek

Spare ribs 25,75

Mild, licht pikant of pikant

Trio van vlees 26,75

Biefstuk, varkenshaas en kipfilet, 250 gram met peper- of champignonsaus

Nagerechten

Crème brûlée 8,75

Met boerenroomijs en slagroom

Queen of Heart 9,75

Boerenroomijs, chocolademousse, chocoladesaus en slagroom

Thools toetje 8,75

Chocolademousse, vanillekwark, cake, advocaat en slagroom

Vis

Onze visgerechten worden geserveerd met seizoensgroente of salade en friet.

Gegrilde tonijn 26,75

Met wakamé, sesamololie, wasabi en Thaise groentemix

Gepelde gamba's (10 stuks) 26,75

Met knoflook, roerbakgroente en friet of brood, mild of pikant

Vispannetje 26,75

Diverse soorten vis, gegratineerd met kaas met friet of brood

Kabeljauwhaasje 28,75

Met seizoensgroente en romige mosterdsaus

Vegetarisch

Vega kroketten 15,75

2 groentekroketten met een frisse salade en friet

Salade Geitenkaas 16,75

Met Honing, walnoten, olijven en snoeptomaatjes geserveerd met ciabatta en kruidenroomboter

Vega Plank 24,75

Geitenkaas, gegrilde groenten, Grana Padano, Feta, groentekroketje, olijven, snoeptomaatjes, pesto, tapenade en ciabatta

In het weekend serveren wij regelmatig gerechten buiten de kaart om, vraag ernaar!

Warme dranken

Koffie 3,00

Espresso 3,00

Dubbele espresso 4,50

Cappuccino 3,25

Koffie verkeerd 4,00

Latte machiato 4,00

Thee 3,00

Verse muntthee 4,00

Verse gemberthee 4,00

Chocolademelk 3,50

Chocolademelk met slagroom 4,00

Speciale koffies 8,50

Zin in een appelkaneel taart? 4,25

Met slagroom 4,75

Koude dranken

Coca Cola regular, zero 3,20

Spa blauw, rood 3,20

Sprite, Sinas, Cassis 3,20

Ginger Ale, Rivella 3,30

Flesje jus d'orange 3,20

Verse jus d'orange 4,75

Bitter lemon, Tonic 3,30

Appelsap, Fristi 3,30

Fuze Tea Lemon, Fuze Tea Green 3,30

Tafelwater

Chaudfontaine 1/2 liter 6,25

Whiskey

Jameson 4,50

Southern Comfort 4,50

Famous Grouse 4,50

Glenlivet 6,50

Glenfiddich 6,50

Zuidwijnen

Port - rood 3,75

Port - wit 3,75

Martini Bianco 3,75

Martini Rosso 3,75

Gedestilleerd

Jenever - jong 3,00

Jenever - oud 3,00

Jägermeister 3,00

Schrobbelèr 3,00

Rum

Bacardi Rum 4,50

Bacardi Oakheart 4,50

Bacardi Lemon 4,50

Bacardi Razz 4,50

Buitenlands gedestilleerd

Sambuca 4,00

Ricard 4,00

Malibu 4,00

Gin 4,00

Tequilla 4,00

Wodka 4,00

Apfelkorn 4,00

Safari 4,00

Limoncello 4,00

Likworen

Amaretto 4,50

Grand Marnier 4,50

Cointreau 4,50

Drambuie 4,50

Baileys 4,50

Tia Maria 4,50

Licor 43 4,50

Advocaat 4,50

Gin Time!

Bombay sapphire met elderflower tonic en verse limoen 10,50

Bulldog Gin met jeneverbes en fever three tonic 10,50

Hendrick's Gin met komkommer, een snufje peper en een tonic naar keuze 11,50

Roze Gin met vers fruit 11,50

Wijn specials

Aperol de Luxe

(Aperol met flesje Prosecco) 9,50

Yello - Frizante Bianco (flesje Prosecco) 7,50

Onze wijnen

Rode wijn 5,00

Witte wijn, droog of zoet 5,00

Rosé 5,00

Huiswijn per fles 29,50

Corte Ibla 1697 Rosso Appassimento Sicilië - Italië - BIOLOGISCH

Op Sicilië worden van de Nero d'Avola druif zonnige wijnen gemaakt. De term "Appassimento" slaat op de methode van wijnmaken, met deels ingedroogde druiven. Deze wijn heeft veel concentratie, is vol maar toch zacht, met tonen van zwarte kersen en besenjam. Lekker bij rijke pastagerechten of gegrild rundvlees. 34,50 per fles

Cave de Turckheim Baron d'Alsace, Pinot Gris Kostelijke creatie. Zo heeft deze ferme wijn een heel licht rokerig en ook nootachtig aroma van milde zuidvruchten. Heerlijk bij vis of witvlees. 5,25 per glas 31,50 per fles

Beranger Chardonnay Het boeket ontwikkelt aroma's van wit vrucht vlees, witte bloemen en houttonen. In de smaak tonen van wit fruit, appel, peer met in de finale een licht geroosterde toets met vanille. 5,25 per glas 31,50 per fles