

OESTERS

CREUSES

Naturel	3 st.	9.5
Gegratineerd	3 st.	10.5
Naturel	6 st.	17.5
Gegratineerd	6 st.	18.5
Naturel	12 st.	33
Gegratineerd	12 st.	34.5

VOORGERECHTEN

BROOD OP DE PLANK 	8
---	---

Breekbrood | wisselende dip | aioli | gezouten boerderij boter

COQUILLE IN EEN WINTERS JASJE	16.5
--------------------------------------	------

Pompoen | paling crème | truffelblad | spek schuim

CARPACCIO VAN DE OSSENHAAS 	15
---	----

Huisgesneden | pesto | parmezaan | pijnboompit | zongedroogde tomaat

TRIO VAN VIS	16.5
---------------------	------

Gerookte zalm | gerookte paling | Hollandse garnalen | huisgemaakte cocktailsaus

BIET EN BURRATA  	14.5
--	------

Biet | burrata | pistache | appelstroop | balsamico | vijgen

ZIEZO PROEVERIJ (V.A. 2 PERSONEN)	18.5 P.P.
--	-----------

Proeverij van diverse voorgerechtjes en lekkernijen, heerlijk om te delen

SOEP

VISSOEP	10.5
----------------	------

Huisgemaakt en rijkelijk gevuld!

SOUP OF THE DAY	8.5
------------------------	-----

Wisselende soep van onze getalenteerde soep-chef

VEGA(N) EN BOWLS

CHEF'S SPECIAL  	21
---	----

Een regelmatig wisselend vega(n) gerecht!

BUDDHA BOWL   	20
--	----

Quinoa | Gado Gado; sperziebonen, komkommer, taugé, pompoen | little gem | cassave | gebakken ui | saté dressing
Met vegan chicken + 4.5

SMOKEY TEXAS BURGER  	22.5
--	------

Vegan burger | Dutch weed bun | mesclun | tomaat | vegan cheddar | sweet & smokey bbq sauce from Memphis | zoete aardappelfriet + vegan truffel mayo

VIS

VANGST VAN DE DAG	24.5
--------------------------	------

Regelmatig wisselend, zodat we lekker creatief kunnen blijven

ZEETONGEN (±350 GR)	35
----------------------------	----

Onze specialiteit met huisgemaakte kruidenmayonaise | citroen

HEILBOT	25.5
----------------	------

Schuim van paling | zilt stampptotje | scheermes | mossel | kokkel

SALADE TRIO VAN VIS 	24.5
--	------

Gerookte zalm | gerookte paling | Hollandse garnalen | huisgemaakte cocktailsaus

 KREEFT ETEN?

2 dagen vooraf reserveren

VLEES

ZEEUWSE STOOF	25
----------------------	----

Sweet & sticky slow cooked beef van Zeeuwse rund | shiitake | komkommer-mango salade | saffraan rijst

ENTRECOTE	26
------------------	----

Chimichurri op Argentijnse wijze | winterse groenten

EENDENBORST	25
--------------------	----

In een krokant jasje | port saus | cranberry crumble | soja | edamame | gado gado mix

SIDES

(LEKKER VOOR ERBIJ)

ZOETE AARDAPPEL FRIET (2 P.)	4.5
-------------------------------------	-----

EXTRA BOERENFRIET (2 P.)	4
---------------------------------	---

EXTRA SEIZOEN GROENTEN	4.5
-------------------------------	-----

FRISSE SALADE	3.5
----------------------	-----

MAYONAISE, KETCHUP, CURRY, MOSTERD	0.5
---	-----

VEGAN TRUFFELMAYO, APPELMOES	1
-------------------------------------	---

DESSERTS

ZEEUWS HUWELIJK   	9.5
--	-----

Tiramisu van Zeeuwse Bolus | Babbelaar ijs | Zeeuwse chocolade knoop

WINTERSE ZOETELANDE 	9.5
--	-----

Stoofpeer parfait | luchtige yoghurt mousse | rood fruit | merengue | bastogne crunch

DAME BLANCHE 	9
--	---

Boerenroomijs | slagroom | chocoladesaus | crumble

ROB-EN JERRY  	9.5
--	-----

Vegan Ben & Jerry ice trio | chocolate fudge – cookie dough – chocolate chip

IK-WIL-WEL-MAAR-IK-KAN-NIET-MEER-IJSJE 	7
---	---

2 bolletjes ijs met slagroom

PLANKJE KAAS VAN DE SCHELLACH BOERDERIJ	12
--	----

4 verschillende kazen | bessen chutney | vijgenbrood

AL ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRIET.

 VEGETARIAN

 VEGAN

 ZIEZO'S FAVORITE

 VERY INSTAGRAMABLE

*HEEFT U EEN ALLERGIE OF DIEETWENS, LAAT HET ONS WETEN.
DE GERECHTEN KUNNEN INGREDIËNTEN BEVATTEN DIE NIET OP DE MENUKAART STAAN VERMELD.

* ÉÉN REKENING PER TAFEL

AUSTERN

GREUSES

Naturell	3 st.	9.5
Gratiniert	3 st.	10.5
Naturell	6 st.	17.5
Gratiniert	6 st.	18.5
Naturell	12 st.	33
Gratiniert	12 st.	34.5

VORSPEISEN

BROT AUF DEM BRETT

Brechbrot wechselnde Dip Aioli gesalzene Butter	8
---	---

JAKOBSMUSCHEL IM WINTERMANTEL

Kürbis Aalousse Trüffelblatt Speckschaum	16.5
--	------

CARPACCIO VOM RINDERFILDET

Hausgeschnitten Pesto Parmesan Pinienkerne sonnengetrocknete Tomaten	15
--	----

FISCHTRIO

Geräucherter Lachs Geräucherter Aal Holländische Garnelen hausgemachte Cocktailsauce	16.5
--	------

BEETE UND BURRATA

Beete Burrata Pistazienkerne Apfelsirup Balsamico Feigen	14.5
--	------

ZIEZO ALLERLEI (AB 2 PERSONEN)

Auswahl von diversen Vorspeisen und Leckereien, herrlich zum Teilen	18.5 P.P.
---	-----------

SUPPE

FISCHSUPPE

Hausgemacht und reichhaltig gefüllt!	10.5
--------------------------------------	------

TAGESSUPPE

Wechselnde Tagessuppe von unserem "Suppen-Chef"	8.5
---	-----

VEGA(N) EN BOWLS

CHEF'S SPECIAL

Ein regelmäßig wechselndes veganes Gericht	21
--	----

BUDDHA BOWL

Quinoa Gado Gado (indon. Gemüsesalat); Prinzessbohnen, Gurke, Sojasprossen, Kürbis Römersalat Maniok gekochtes Ei Saté Dressing Mit Veganes Hähnchen + 4.5	20
---	----

SMOKEY TEXAS BURGER

Veganer Burger Holländisches Algenbrötchen grüner gemischter Salat Tomaten veganer Cheddar süße & rauchige BBQ Sauce aus Memphis Süßkartoffelpommes + vegane Trüffel Mayonnaise	22.5
---	------

FISCH

TAGESFANG

Regelmäßig wechselnd, sodass wir kreativ bleiben können	24.5
---	------

SEEZUNGEN (±350 GR)

Unsere Spezialität mit hausgemachter Kräutermayonnaise Zitrone	35
--	----

HEILBUTT

Schaum von Aal salziges stamppt (Eintopf aus Kartoffeln und Gemüse) Muscheln (Schwertmuschel, Miesmuschel, Herzmuschel)	25.5
---	------

SALAT FISCHTRIO

Geräucherter Lachs Geräucherter Aal Holländische Garnelen hausgemachte Cocktailsauce	24.5
--	------



LUST AUF HUMMER?

Dann gerne 2 Tage vorab bestellen

FLEISCH

SEELÄNDISCHES SCHMORFLEISCH

Süßes, klebriges, schonend gegartes Rindfleisch vom seeländischen Rind shiitake Mango-Gurken Salat Safranreis	25
---	----

ENTREGOTE

Chimichurri Soße nach argentinischer Art Wintergemüse	26
---	----

ENTENBRUST

Im Krokantmantel Portsoße Cranberry crumble Soja Edamame Gado Gado Mix (indon. Gemüsesalat)	25
---	----

BEILAGEN

(BITTE WÄHLEN SIE ZU IHREN GERICHTEN AUS FOLGENDEN)

SÜßKARTOFFELPOMMES (2 P.)

	4.5
--	-----

EXTRA BAUERNPOMMES (2 P.)

	4
--	---

EXTRA GEMÜSE DER SAISON

	4.5
--	-----

FRISCHE SALATE

	3.5
--	-----

MAYONNAISE, KETCHUP, CURRY, SENF

	0.5
--	-----

VEGANE TRÜFFEL MAYONNAISE, APFELMUS

	1
--	---

DESSERTS

SEELÄNDISCHE HOCHZEIT

Tiramisu mit zeeländischer Zimtschnecke zeeländisches Babbelaareis zeeländischer Schokoladeknopf	9.5
--	-----

SOMMERLICHES ZOUTELANDE

Baiser Erdbeeren Hangop (Milchprodukt) Joghurt Waldbeereneis Bastogne crunch	9.5
--	-----

DAME BLANCHE

Bauernrahmeis Sahne Schokoladensauce Crumble	9
--	---

ROB-UND JERRY

Veganes Ben & Jerry Eistrio Chocolate fudge – Cookie dough – Chocolate chip	9.5
---	-----

ICH MÖCHTE SO GERN, ABER EIGENTLICH KANN

ICH NICHT MEHR – EIS

2 Eiskugeln mit Sahne	7
-----------------------	---

BRETTCHEN MIT KÄSE VOM SCHELLACH BAUERNHO

4 verschiedene Käse Beerenchutney Feigenbrot	12
--	----

ALLE UNSERE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT POMMES FRITES SERVIERT.



VEGETARIAN



VEGAN



ZIEZO'S FAVORITE



VERY INSTAGRAMABLE

HABEN SIE EINE ALLERGIE ODER EINEN DIÄTWUNSCH, LASSEN SIE ES UNS BITTE WISSEN.
IN DEN GERICHTEN KÖNNEN INHALTSSTOFFE ENTHALTEN SEIN, DIE AUF DER SPEISEKARTE NICHT AUFGEFÜHRT SIND.

* BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR PRO TISCH JEWELNS NUR EINE RECHNUNG ERSTELLEN