

**Snacks**

Zeeuwse oester cru		4.8 p.st.
Noordzee sardine met zwarte peper		4 p.st.
Cantabrische ansjovis en wild zwijnreuzel		7 p.st.
Paprika's van open vuur en citroentijm		7
Canapé met bloedworst en langoustine		7.5 p.st.
Koudgerookte West-Vlaamse runderrib		12
Gegrilde lamsbuik en zwezerik spies		8 p.st.
Zuurdesem en Guernseyboter		5.5

**Voor**

Wilde zeebaars crudo met codium		14.5
Wild zwijn terrine met zwarte walnoot		12
Damhert tartaar 'Andalouse'		13.5
Krokante artisjok en barilotto		13

**Tussen**

Cèpes en eidooier in Oloroso sherry		18
'Dronken' konijn met morille		21
Coquille met zeewier en varkenspoot		23.5

**Grill**

Andijvie, gorgonzola en zwarte truffel		26
Rode mul met krokante garnaal salade		28
Langoustine, citroenbasilicum en beurre noisette		35
Kwartel gelakt met whisky en walnoot		26.5
West Country lamsribstuk en bearnaise	400gr	48
Hertenrug 'Grand Veneur'	400gr	62

**Bij**

Groene salade		6.5
Pommes boulangères		9
Beemster groenten 'bagna càuda'		8
Garnalenrijst en gepofte knoflook		9

**Na**

Kazen van Bernard Antony		per stuk
Stracciatella 'Veneur'		8.5
Clafoutis met pruimedant en vanille-ijs		9
Tarte au chocolat met vanille-ijs		9

**Café Caleta**, rum, kaneel en Grand Marnier sabayon 13

Raadpleeg onze medewerkers voor informatie over allergenen

\* Al ons wild kan hagel bevatten

<b>Snacks</b>	Zeeland raw oyster		4.8 ea
	North sea sardine and black pepper		4 ea
	Cantabrian anchovy and wild boar lard		7 ea
	Grilled red peppers and lemon thyme		7
	Black pudding and langoustine canapé		7.5 ea
	Smoked dairy beef rib		12
	Grilled lamb belly and sweetbread skewer		8 ea
	Sourdough and Guernsey butter		5.5
<b>Starters</b>	Wild seabass crudo with codium		14.5
	Wild boar terrine with black walnut		12
	Venison tartare 'Andalouse'		13.5
	Crispy artichoke with barilotto		13
<b>Second</b>	Porcini, egg yolk and Oloroso sherry		18
	'Drunken' rabbit with morels		21
	Scallop with seaweed and pork trotter		23.5
<b>Grill</b>	Escarole, gorgonzola and black truffle		26
	Red mullet and crispy prawn salad		28
	Langoustine, lemon basil and beurre noisette		35
	Whisky-glazed quail and walnut		26.5
	West Country lamb chops and bearnaise	400gr	48
	Venison chop 'Grand Veneur'	400gr	62
<b>Sides</b>	Green salad		6.5
	Pommes boulangères		9
	Beemster vegetables 'bagna càuda'		8
	Prawn rice and roasted garlic		9
<b>Dessert</b>	Cheeses from Bernard Antony		per piece
	Stracciatella 'Veneur'		8.5
	Prune clafoutis and vanilla ice cream		9
	Chocolate tart and vanilla ice cream		9
	<b>Café Caleta</b> , rum, cinnamon and Grand Marnier sabayon		13

Please consult our staff about allergens  
 \* All game is wild and may contain shot