

VENEUR

Snacks

Zeeuwse oester cru	4.8
Gegrilde tonijnwang met oester en lavasmosterd	7.5
Paprika's van open vuur en citroentijm	7
Canapé met bloedworst en langoustine	7.5
Rookgerijpte Cecina de León	12.5
Eitje met Noordzeekrab, paling en zee-egel	13
Gegrilde lamsbuik en zwezerik spies	8
Zuurdesem en Guernseyboter	5.5

Voor

Makreel in zeewier escabeche	13.5
Damhert tartaar 'Andalouse'	13
Krokante artisjok en barilotto	12.5

Tussen

Prei, hazelnoot en gegrilde paddenstoelen	15
'Dronken' konijn met girolles	21
Kalfszwezerik en krokante garnaal	23

Grill

Aubergine au poivre vert		26
Oosterscheldepaling en citrus		28
Houtduif salmis met kersenlak		32,5
Lamsribstuk met eigen béarnaise	400gr	51
Zeetong met laurier pil-pil	600gr	68
Hooigerijpte Holsteiner entrecote en merg	700gr	85

Bij

Groene salade	6.5
Pommes boulangères	8
Andijvie en boterboon 'bagna càuda'	7
Garnalenrijst en gepofte knoflook	9

Na

Kazen van Bernard Antony	per stuk
Stracciatella 'Veneur'	8,5
White Russian met hazelnootsabayon	13
Clafoutis en vanille-ijs	9

Raadpleeg onze medewerkers voor informatie over allergenen

Snacks	Zeeland raw oyster		4.8
	Grilled tuna cheek with oyster and lovage mustard		7.5
	Grilled red peppers and lemon thyme		7
	Black pudding and langoustine canapé		7.5
	Smoked Cecina de León		12.5
	Egg with brown crab, eel and sea urchin		13
	Grilled lamb belly and sweetbread skewer		8
	Sourdough and Guernsey butter		5.5
Starters	Mackerel in seaweed escabeche		13.5
	Venison tartare 'Andalouse'		13
	Crispy artichoke with barilotto		12.5
Second	Leek, hazelnut and grilled mushrooms		15
	'Drunken' rabbit with girolles		21
	Veal sweetbreads and crispy prawns		23
Grill	Aubergine au poivre vert		26
	Oosterschelde eel and citrus		28
	Wood pigeon salmis with cherry glaze		32,5
	Lamb chop with its own bearnaise	400gr	51
	Dover sole and bay leaf pil pil	600gr	68
	Hay-aged Holsteiner sirloin and marrow	700gr	85
Sides	Green salad		6.5
	Pommes boulangères		8
	Endive and butterbean 'bagna càuda'		7
	Prawn rice and roasted garlic		9
Dessert	Cheeses from Bernard Antony		per piece
	Stracciatella 'Veneur'		8,5
	White Russian with hazelnut sabayon		13
	Dried cherry clafoutis and vanilla ice cream		9

Please consult our staff about allergens