

SURF & TURF

FRESH SEAFOOD | PREMIUM STEAKS

Bits & Bites

Broodje Boter Kruidenboter, tapenade, pesto-olie	€7,5
Bruschetta Mediterraans, tomaat, kalamata olijven	€9
Surf & Turf Een selectie van vis- en vleeswaren	€22
Calamares Citroenmayonaise, limoen	€9,5
Yakitori Japanse kipspiesjes, sesam	€9
Ibérico Ham Gerijpte Spaanse ham, truffelmayo	per 100 gr. €17,5
Corn Ribs Sweet chili, vegan	€8
ITO Wagyu Japanse steak, A5 BMS 12	per 100 gr. €30,5

Oesters

Fines de Claire No. 3 Stevig, notig, 4 stuks	€14
Zeeuwse Platte No. 3 Ziltig, fruitig, 4 stuks	€19
Gillardeau No. 3 Zacht, fris, 4 stuks	€22
Mix van Oesters Twee stuks van elk van bovenstaande oesters	€27,5

Burgers

Surf & Turf Ossenhaas steakburger, ebi fry, chimichurri	€24,5
Meat Paddenstoelen, bacon, truffelmayo	€19,5
Crispy Chicken Bacon, ravigottesaus	€19,5
Shrimp Komkommer, augurk, knoflookdressing	€19,5
Vegan Chicken Crispy, augurk, avocadomousse	€19,5

Voorgerechten

Carpaccio Black Angus, Parmezaanse kaas, truffelmayo	€15,5
Gegrilde Octopus Gerookte paprika, yoghurt, limoen	€18,5
Steak Tartaar Rauw rundvlees, ossenhaas, 120 gram	€19,5
Ceviche van Coquille Mango, munt, kokosmelk	€15
Trio van Vis Coquille, langoustine, gamba	€16,5
Burrata Geroosterde cherrytomaat, pesto-olie	€15
Vitello Tonnato Kalfsvlees, tonijnmayonaise, kappertjes	€15
Gamba's 3 st., Black Tiger, body peeled, knoflookolie	€15
Crunchy Shell Avocado, tomaat, kalamata olijven, vegan	€13
Tataki van Tonijn Wakame, sesam, wasabi	€15,5
Vegetarische Soep Soep van de dag, toast	€9,5

Hoofdgerechten

Pasta Vongole Linguine, Sauvignon Blanc	€23,5
Lamscarré Chimichurri, gepofte knoflook	€43,5
Aubergine Schnitzel Hummus, edamame, panko, vegan	€22
Kip Saté Satésaus, atjar, kroepoek	€23,5
Eendenborst Gegrilde groenten, rode portsaus	€28,5

Al onze hoofdgerechten en de gerechten op de volgende pagina worden geserveerd met frieten of krieltjes uit de oven. Onze bijgerechten vindt u op de volgende pagina.

SURF & TURF

FRESH SEAFOOD | PREMIUM STEAKS

Surf & Turf

Bij Surf & Turf brengen we het beste van twee werelden samen: het lekkerste uit de zeeën en het sappigste van het land. Proef een combinatie van ossenhaas met schaaldieren naar keuze.

Wet-Aged Black Angus Ossenhaas

150 gram

Black Tiger Gamba's

3 stuks

€42,5

Langoustines

2 stuks

€45,5

Kreeftenstaart

150 gram

€49,5

Dry-Aged Special

Voor de optimale smaakbeleving rijpen wij hele lenden van rundvlees in het restaurant. Dit proces wordt dry-ageing genoemd. Ons dry-aged rundvlees is ideaal om te delen.

	Prijzen per 100 gr
Dry-aged Entrecôte	€13,5
Vanaf 300 gram	
Dry-aged Rib Eye	€13,5
Vanaf 300 gram	
Dry-aged Côte de Boeuf	€13,5
Vanaf 800 gram	
Dry-aged Tomahawk	€13,5
Vanaf 800 gram	

Wet-Aged Black Angus

De Argentijnse Black Angus stieren lopen vrij rond op de weide, wat de smaak ten goede komt. Vervolgens krijgt het vlees alle tijd om te rijpen, zodat het in volle wasdom op onze grill belandt.

	200 gr	300 gr	+100gr
Biefstuk	€20	€27	€7
Mager, karakteristiek			
Entrecôte	€28	€37	€9
Smaakvol, authentiek			
Rib Eye	€29	€38	€9
Dooraderd, rustiek			
Ossenhaas	€34	€46	€12
Boterzacht			
Bavette	€28	€37	€9
Flank steak, eigenzinnig			

Fresh Seafood

Dagelijks komt onze leverancier met een verse vangst vanaf de visafslag. Passend bij het seizoen, waardoor onze kaart meedeint op de golven van de zeeën.

Zalmfilet	€27
Groene asperges, ravigottesaus	
Tonijnsteak	€30
Yellowfin, zeekraal, mango-muntsaus	
Hele Dorade	€30
Tomaat, edamame, kalamata	
Gamba's	€23
6 st., Black Tiger, zeekraal, tomaat	
Canadese Kreeft	€75
Hele kreeft, gegrilde groenten, dragonboter	

ITO Wagyu

	Prijs per 100 gr
Wagyu	€30,5
Vanaf 200 gram, A5 BMS 12	

Bijgerechten

Maiskolf met chimichurri	€5
Groene asperges met Parmezaanse kaas	€8
Paddenstoelen in kruidenboter	€7
Bospeentjes met sesam	€7
Venkel met cherrytomaat	€8
Mix van gegrilde groenten	€10
Klassieke salade	€9
Spinazie salade met Parmezaanse kaas	€9

Onze sauzen: Peper, Rode Port, Paddenstoelen, Kruidenboter, Chimichurri €2

SURF & TURF

FRESH SEAFOOD | PREMIUM STEAKS

Menu €42,50

Burrata

Geroosterde tomaat, pesto-olie

Biefstuk 200 gram

Krieltjes of frieten

Cheesecake

Limoen, citroen

Menu €47,50

Gamba's / Carpaccio

Black Tiger, knoflookolie / Black Angus, Parmezaanse kaas, truffelmayo

Wet-Aged Entrecôte 200 gram / Zalmfilet

Krieltjes of frieten

Tiramisu

Amaretto, vanille ijs

Menu €62,50

Bruschetta

Mediterraans, tomaat

Gamba's / Carpaccio

Black Tiger, knoflookolie / Black Angus, Parmezaanse kaas, truffelmayo

Ossenhaas 200 gram / Tonijnsteak

Krieltjes of frieten

Trio van Chocolate

Fondant, mousse, ijs

Onze sauzen: Peper, Rode Port, Paddenstoelen, Kruidenboter, Chimichurri €2

SURF & TURF

FRESH SEAFOOD | PREMIUM STEAKS

Desserts

Tiramisu Amaretto, vanille ijs	€9,5
Trio van Chocolate Fondant, mousse, ijs	€10,5
Appeltaart Vanille ijs, slagroom	€9,5
Cheesecake Limoen, citroen	€9,5
Amarena Verrine Room, cantuccini, witte chocolade	€9,5
Kaasplateau Selectie van de markt	€14,5
Sorbet IJs Limoen, framboos	€9,5
Scroppino Frisse mix van citroen sorbet, cava en wodka	€11
Espresso Martini Wodka, koffie, vanille	€10
Affogato Met pistache likeur +€3	€6

Koffie & Speciale Koffie

Koffie	€4
Espresso	€3,75
Dubbele Espresso	€4,75
Cappuccino	€4,25
Macchiato	€4
Cortado	€4
Latte Macchiato	€4,25
Koffie verkeerd	€4,25
Affogato	€6
Irish Koffie	€9,5
Spanish Koffie	€9,5
Italian Koffie	€9,5
French Koffie	€9,5

Thee

Thee	€4
Verse Muntthee	€4,5
Verse Gemberthee	€4,5
Chai Latte	€5

Likeuren & More

Limoncello	€6
Sambuca	€6
Amaretto	€6
Licor 43	€6
Cointreau	€6
Grand Marnier	€6
Baileys	€6
Tia Maria	€6
D.O.M. Benedictine	€6
Tequilla	€6
Grappa	€6
Frangelico	€6

Port, Sherry & Vermouth

Rode Port Ruby	€6
Rode Port Tawny	€6
Witte Port	€6
Yalumba Antique Muscat	€9
Muscat de Rivesaltes	€8
Martini Bianco	€6
Martini Rosso	€6
Barbadillo PX Sherry	€7

Whisky

Jameson	€6
Jack Daniels	€7
Johnny Walker Red Label	€7
Johnny Walker Black Label	€8
Glenfiddich 12	€8
Chivas Regal 12	€9
Ardbeg 10	€11
Glenmorangie Nectar D'or 12	€13
Hibiki Suntory Japanese Harmony	€15

Cognac

Calvados VSOP	€7
Courvoisier VSOP	€7
Hennessy VS	€9
Remy Martin VSOP	€9
Ansac XO	€11

Cocktails

Laat je verrassen door de heerlijke cocktails op onze cocktailkaart! Wat dacht je van een Sea Salt Negroni of onze Smoked Apple Sour? Ook vind je hier onze Gin-Tonics en alcoholvrije cocktails!

SURF & TURF

FRESH SEAFOOD | PREMIUM STEAKS

Bits & Bites

Bread & Butter €7,5
Garlic butter, tapenade, pesto oil

Bruschetta €9
Mediterranean, tomato, kalamata olives

Surf & Turf €22
A selection of seafood and cold cuts

Calamari €9,5
Lemon mayonnaise, lime

Yakitori €9
Japanese chicken skewers, sesame

Ibérico Ham per 100 gr. €17,5
Aged Spanish pork, truffle mayo

Corn Ribs €8
Sweet chili, vegan

ITO Wagyu per 100 gr. €30,5
Japanese steak, A5 BMS 12

Oysters

Fines de Claire No. 3 €14
Firm, nutty, 4 pieces

Zeeuwse Platte No. 3 €19
Salty, fruity, 4 pieces

Gillardeau No. 3 €22
Soft, fresh, 4 pieces

Mix of Oysters €27,5
Two pieces of each of the above

Burgers

Surf & Turf €24,5
Fillet steakburger, ebi fry, chimichurri

Meat €19,5
Mushrooms, bacon, truffle mayo

Crispy Chicken €19,5
Bacon, ravigote sauce

Shrimp €19,5
Ranch dressing, cucumber

Vegan Chicken €19,5
Crispy, avocado mousse, pickles

Starters

Carpaccio €15,5
Black Angus, Parmesan cheese, truffle mayo

Grilled Octopus €18,5
Smoked paprika, yogurt, lime

Steak Tartaar €19,5
Raw beef, fillet steak, 120 grams

Scallop Ceviche €15
Mango, mint, coconut milk

Fish Trio €16,5
Scallop, langoustine, prawn

Burrata €15
Roasted cherry tomato, pesto oil

Vitello Tonnato €15
Veal, tuna mayonnaise, capers

Prawns €15
Three pieces, Black Tiger, garlic oil

Crunchy Shell €13
Avocado, tomato, kalamata olives, vegan

Tuna Tataki €15,5
Wakame, sesame

Vegetarian Soup €9,5
Soup of the day, toast

Main Courses

Pasta Vongole €23,5
Linguine, Sauvignon Blanc

Carré of Lamb €43,5
Chimichurri, puffed garlic

Eggplant Schnitzel €22
Eggplant puree, edamame, panko, vegan

Chicken Satay €23,5
Satay sauce, atjar, prawn crackers

Duck Breast €28,5
Grilled vegetables, red port sauce

All our main courses and the dishes on the next page are served with fries or potatoes from the oven. Our sides can be found on the next page.

SURF & TURF

FRESH SEAFOOD | PREMIUM STEAKS

Surf & Turf

Surf & Turf brings the best of two worlds together: the tastiest from the sea and the juiciest from the land. Try a combination of fish and meat of your choice.

Wet-Aged Black Angus Fillet Steak

150 grams

Black Tiger Prawns

3 pieces

€42,5

Langoustines

2 pieces

€45,5

Lobster Tail

150 grams

€49,5

Dry-Aged Special

To achieve the perfect taste, we mature whole loins of beef in the restaurant. This process is called dry-ageing. Our dry-aged beef is ideal for sharing.

Prices per 100 gr

Dry-aged Entrecôte

Starting from 300 grams

€13,5

Dry-aged Rib Eye

Starting from 300 grams

€13,5

Dry-aged Côte de Boeuf

Starting from 800 grams

€13,5

Dry-aged Tomahawk

Starting from 800 grams

€13,5

Wet-Aged Black Angus

The Argentinian Black Angus bulls wander the flat pampas which gives them a varied diet. The meat is then given plenty of time to mature, before it ends up on our grill.

	200 gr	300 gr	+100gr
Rump Steak Lean and clean	€20	€27	€7
Entrecôte Full of flavour	€28	€37	€9
Rib Eye Marbled and juicy	€29	€38	€9
Fillet Steak Incredibly tender	€34	€46	€12
Bavette Flank steak	€28	€37	€9

Fresh Seafood

Daily, our supplier arrives with a fresh catch from the fish auction. Suiting the season, our menu changes by the supplies of the sea.

Salmon

Green asparagus, ravigote sauce

€27

Tuna Steak

Yellowfin, samphire, mango-mint sauce

€30

Whole Sea Bream

Tomato, edamame, kalamata

€30

Prawns

Black Tiger, samphire, tomato, six pieces

€23

Canadian Lobster

Whole lobster, grilled vegetables, tarragon butter

€75

ITO Wagyu

Price per 100 gr

Wagyu

Starting from 200 grams, A5 BMS 12

€30,5

Side Dishes

Corn on the cob with chimichurri	€5
Green asparagus with Parmesan cheese	€8
Mushrooms in garlic butter	€7
Carrots with sesame	€7
Fennel with cherry tomato	€8
Mix of grilled vegetables	€10
Classic salad	€9
Spinach salad with Parmesan cheese	€9

Our sauces: Pepper, Red Port, Mushroom, Garlic Butter, Chimichurri €2

SURF & TURF

FRESH SEAFOOD | PREMIUM STEAKS

Menu €42,50

Burrata

Roasted tomato, pesto oil

Rump Steak 200 grams

Potatoes or fries

Cheesecake

Lime, lemon

Menu €47,50

Prawns / Carpaccio

Black Tiger, garlic oil / Black Angus, Parmesan cheese, truffle mayo

Wet-Aged Entrecôte 200 grams / Salmon

Potatoes or fries

Tiramisu

Amaretto, vanilla ice cream

Menu €62,50

Bruschetta

Mediterranean, tomato

Prawns / Carpaccio

Black Tiger, garlic oil / Black Angus, Parmesan cheese, truffle mayo

Fillet Steak 200 grams / Tuna Steak

Potatoes or fries

Chocolate Trio

Fondant, mousse, ice cream

Our sauces: Pepper, Red Port, Mushroom, Garlic Butter, Chimichurri €2

SURF & TURF

FRESH SEAFOOD | PREMIUM STEAKS

Desserts

Tiramisu Amaretto, vanilla ice cream	€9,5
Chocolate Trio Fondant, mousse, ice cream	€10,5
Apple Pie Vanilla ice cream, whipped cream	€9,5
Cheesecake Lime, lemon	€9,5
Amarena Verinne Cream, cantuccini, white chocolate	€9,5
Cheese Platter A selection from the market	€14,5
Sorbet Ice Cream Lemon, raspberry	€9,5
Scroppino Fresh mix of lemon sorbet, cava en wodka	€11
Espresso Martini Wodka, coffee, vanilla	€10
Affogato With pistachio liquor +€3	€6

Coffee & Special Coffee

Coffee	€4
Espresso	€3,75
Double Espresso	€4,75
Cappuccino	€4,25
Macchiato	€4
Cortado	€4
Latte Macchiato	€4,25
Americano	€4
Affogato	€6
Irish Coffee	€9,5
Spanish Coffee	€9,5
Italian Coffee	€9,5
French Coffee	€9,5

Tea

Tea	€4
Fresh Mint Tea	€4,5
Fresh Ginger Tea	€4,5
Chai Latte	€5

Liquors & More

Limoncello	€6
Sambuca	€6
Amaretto	€6
Licor 43	€6
Cointreau	€6
Grand Marnier	€6
Baileys	€6
Tia Maria	€6
D.O.M. Benedictine	€6
Tequilla	€6
Grappa	€6
Frangelico	€6

Port, Sherry & Vermouth

Red Port Ruby	€6
Red Port Tawny	€6
White Port	€6
Yalumba Antique Muscat	€9
Muscat de Rivesaltes	€8
White Martini	€6
Red Martini	€6
Barbadillo PX Sherry	€7

Whisky

Jameson	€6
Jack Daniels	€7
Johnny Walker Red Label	€7
Johnny Walker Black Label	€8
Glenfiddich 12	€8
Chivas Regal 12	€9
Ardbeg 10	€11
Glenmorangie Nectar D'or 12	€13
Hibiki Suntory Japanese Harmony	€15

Cognac

Calvados VSOP	€7
Courvoisier VSOP	€7
Hennesy VS	€9
Remy Martin VSOP	€9
Ansac XO	€11

Cocktails

Let us surprise you with our tasty cocktails! Try our Sea Salt Negroni or our Smoked Apple Sour! Check out our Gin-Tonics and mocktails as well.

Ask for our cocktail menu!