

TAXI'S

FINE DINING GARAGE



STARTERS

Oesters 'Holle Zeeuwse' (6 stuks)

Oesters - mosterd - spinazie	€ 20.00
Oesters - smout - salie - chili	€ 20.00
Mix van 6 stuks	€ 21.00

Mosselen.....€ 16.00

Zure room - sinaas - witbier

Kokotxa's.....€

15.00

Volgens aanbod (4 st. gefrituurd & pil-pil)

Makreel.....€

16.00

Crème van groene kruiden & look - tartaar van kappertjes - zure room - citrus

Bospaddenstoelen.....€ 16.00

Gerookte eierdooier
Supplement ganzenlever terrine.....€ 4.00

ZUIVER ZILT

Palourdes op de grill.....€ 18.00

Zilte vinaigrette

Oesters 'Holle Zeeuwse' (6 stuks).....€

18.00

Oesters natuur

SIDES

Classic Salad.....€ 3.00

Spruiten, bouillon van ui & pancetta.....€ 6.50

Puree Ratte aardappel.....€ 7.00

Wortel, gepofte quinoa ansjovis.....€ 5.00

HOOFDGERECHT

Rode poon.....€ 29.00

Flan van spinazie & look - gegrilde prei - algen emulsie

Zeebaars.....€ 30.00

Venkel risotto - boerenkool - lardo

Gebrande wijting.....€ 28.00

Knolselder - wei - look - Noordzee garnaal

Gegrild witloof.....€ 22.00

pas-de-rouge - dragon - sinaas

ZUIVER ZILT

Tarbot op de grill.....€ 8.00 (per 100g)

Pladijs op de grill.....€ 28.00

Zeetong op de grill.....€ 39.00

Supplement saus.....€ 3.00

Botersaus met petits gris en look

Alle "zuiver zilt" gerechten worden geserveerd met aardappel, salade en zilt vinaigrette

DESSERTS

Peer & sherry.....€ 11.00

Ijs van rozemarijn - witte chocolade - citroen -koffie

Pastinaak & pinda.....€ 11.00

Ijs van pastinaak - gekarameliseerde brioche

Matcha & pistache.....€ 11.00

Sorbet van verveine - ijspoeder van zuring

Assortiment schapenkazen.....€ 13.00

Uit Baskenland - compote van rozijnen en verjus

LUNCH



Voorgerecht

Gegrilde makreel - crème van
groene kruiden - tartaar van
kappertjes & augurken - zure room

Hoofdgerecht

Rode Poon - Flan van spinazie &
look - gegrilde prei - algenemulsie

€ 30.00

STARTERS

Oesters 'Holle Zeeuwse' (6 stuks)

Oesters natuur € 18.00
Oesters - mosterd - spinazie € 20.00
Oesters - smout - salie - chili € 20.00
Mix van 6 stuks € 21.00

Mosselen.....€ 16.00

Zure room - sinaas - witbier

Palourdes op de grill.....€ 18.00

Zilte vinaigrette

Kokotxa's.....€ 15.00

Volgens aanbod (4 st. gefrituurd & pil-pil)

Bospaddenstoelen.....€ 16.00

Gerookte eierdooier

Supplement ganzenlever terrine.....€ 4.00

Pladijs.....€ 28.00

Zeetong.....€ 39.00

Supplement saus.....€ 3.00

Botersaus met petits gris en look

*Alle "zuiver zilt" gerechten worden geserveerd met
aardappel, salade en zilte vinaigrette*

DESSERTS

Peer & sherry.....€ 11.00

Ijs van rozemarijn - witte chocolade - citroen -
koffie

Pastinaak & pinda.....€ 11.00

Ijs van pastinaak -
gekarameliseerde brioche

Matcha en pistache.....€ 11.00

Sorbet van verveine - witte chocolade -
ijspoeder van zuring

Assortiment schapenkazen..... €
13.00

Uit Baskenland - compote van rozijnen en verjus

ZUIVER ZILT

Tarbot op de grill.....€ 8.00

(per 100 gr)