



## Welkom

**Hartelijk welkom bij restaurant Eb en Vloed. Geniet van onze heerlijke gerechten en dranken in een informele en gastvrije sfeer.**

Met passie voor [h]eerlijk en gevarieerd eten creëert de keukenbrigade onder leiding van onze chef-kok smaakvolle gerechten van kwalitatief hoge en dagverse producten die met aandacht worden bereid.

Neem ook eens een kijkje in onze uitgebreide cocktail- en ginkaart. Geniet hierbij van onze gevarieerde "loungebites" to share!

### Allergenen?

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten. Heeft u een allergie? Laat het ons weten. Wij kijken dan samen met u naar een passende oplossing. Al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten.

### Speciale wensen

Heeft u speciale wensen? Laat dit dan aan ons weten. Wij doen onze uiterste best om hieraan te voldoen.

### Één rekening per tafel

Het is helaas niet mogelijk om een rekening te laten splitsen.

### Bereidingswijze steak

Weet u welke temperatuur u bij de bereiding van uw steak kunt verwachten?

#### **Steak Rare**

Temp: 50° - 52°

Kleur: Kern helderrood, rosé eromheen

#### **Steak Medium**

Temp: 60° - 63°

Kleur: Kern licht rosé, bruinig eromheen

#### **Steak Well-done**

Temp: >70°

Kleur: Gelijkmatic grijs bruin

## Willkommen



**Wir heissen Sie herzlich willkommen in unserem Restaurant Eb & Vloed. Geniessen Sie unsere herrliche Gerichte & Getränke und unsere Gastlichkeit.**

Mit Leidenschaft für köstliches Essen kreiert das Küchenteam, unter Leitung unseres Chefkochs, leckere Gerichte aus qualitativ hochwertigen und tagesfrischen Produkten.

Schauen Sie sich unsere reichhaltige Getränkenskarte an. Und geniessen Sie von unseren verschiedenen "Loungebites" to share!

### Allergene?

Es ist möglich, dass in unseren Gerichten Allergene enthalten sind. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Wir können nicht 100% garantieren, dass ein Gericht keine Spuren von Allergenen enthält.

### Sonderwünsche

Haben Sie Sonderwünsche? Informieren Sie uns bitte darüber. Wir tun unser Bestes, um diese zu erfüllen.

### Eine Rechnung pro Tisch

Leider ist es nicht möglich, ein Konto aufzuteilen.

### Zubereitung steak

Wissen Sie, welche Temperatur Ihr Steak bei der Zubereitung hat?

#### **Steak Rare**

Temp: 50° - 52°

Farbe: Der Kern ist rot, die Kruste rosa

#### **Steak Medium**

Temp: 60° - 63°

Farbe: Der Kern ist hellrosa, die Kruste bräunlich

#### **Steak Well-done**

Temp: >70°

Farbe: Das Fleisch ist gleichmäßig braun



## Lunch

Tot 16.00u

|   |      |
|---|------|
| <b>Brood E&amp;V</b>  diverse broodsoorten   smeersels   | 7,5  |
| <b>Soep van het moment</b> wisselende soep  | 7    |
| <b>Kindertosti</b> casinobrood   ham   kaas   ketchup   | 4    |
| <b>Boerentosti</b> maïsbrood   boerenham   kaas   ketchup   | 6    |
| <b>Spicy tuna melt tosti</b> maïsbrood   tonijn   lente-ui   srirachamayonaise   kaas   | 8    |
| <b>12-uurtje</b> kopje soep van het moment   maïsboterham rundvleeskroket   maïsboterham boerenham met spiegelei  | 12,5 |
| <b>Rundvleeskroketten</b> 2 ambachtelijke rundvleeskroketten   maïsbrood of friet   mosterd   | 10   |
| <b>Schiacciata broodje tonijnsalade</b> rucola   komkommer   tomaat   wasabimayonaise   lente-ui  | 11   |
| <b>Schiacciata broodje filet americain martino E&amp;V</b> augurk   rode ui   parmezaan   kappertjes bieslook   srirachamayo  | 11   |
| <b>Zeeuwse oesters</b> 3 stuks   rauw of gegratineerd ( <b>pipetje gin</b> 2)   | 8    |
| <b>Sashimi</b> tonijn   zalm   wakame   soja   wasabimayo   | 14   |
| <b>Charcuterie</b> rauwe hamsoorten   fuet   gerookte amandelen   olijven   | 14   |
| <b>Nacho's</b>  cheddar   crème fraîche   tomatensalsa   guacamole   | 9    |
| <b>Carpaccio salad</b> rundercarpaccio   frisse salade   old amsterdam pijnboompitten   truffel-balsamicodressing   | 16,5 |
| <b>Asian Gamba salad</b> 8 stuks   tauge   mango   komkommer   gember   koriander bosui   little gem   soja-sesamdressing   | 16,5 |
| <b>Poké bowls</b>   |      |
| <b>Poké bowl zee</b> sashimi tonijn & zalm   sushirijst   edamame   gember   mango   avocado knapperige groenten   wakame   wasabimayo   furikake   | 19,5 |
| <b>Poké bowl land</b> krokante kip   kerrie-gembermayo   sushirijst   edamame   knapperige groenten mango   avocado   furikake   krokante uitjes  | 19,5 |
| <b>Poké bowl veggie</b>  sushirijst   edamame   groenten   mango   avocado furikake   krokante uitjes   wasabimayo | 16,5 |



## Voorgerechten

Vanaf 17.00u

|   |      |
|---|------|
| <b>Brood E&amp;V</b>  diverse broodsoorten   smeersels   | 7,5  |
| <b>Soep van het moment</b> wisselende soep  | 7    |
| <b>Zeeuwse oesters</b> 3 stuks   rauw of gegratineerd ( <b>pipetje gin</b> 2)   | 8    |
| <b>Zeeuwse oesterproeverij</b> 6 stuks   espuma gin komkommer   limoenvinaigrette   gegratineerd  | 15   |
| <b>Sashimi</b> tonijn   zalm   wakame   soja   wasabimayo   | 14   |
| <b>Charcuterie</b> rauwe hamsoorten   fuet   gerookte amandelen   olijven   | 14   |
| <b>Gamba's</b> 6 stuks   rode ui   prei   pittige knoflookroomsaus  | 12,5 |
| <b>Rundercarpaccio</b> old amsterdam   balsamico   truffel   pijnboompitten   kappertjes  | 12,5 |
| <b>Gegratineerde mosselen</b> knoflookboter   chilipeper   parmezaan   lente-ui   | 13,5 |
| <b>Zalmrilette</b> licht gerookt   cornichon   uiencrumble   dille   bieslook   saffraan-limoenmayo   | 12,5 |
| <b>Burrata Caprese</b>  burrata   mix tomatensalade   hojiblanca olijfolie   pesto   pijnboompitjes | 12,5 |

*Voorgerechten worden geserveerd met brood en gezouten roomboter*

Vraag ook naar ons...  
**wisselend  
brigademenu!**



## Hoofdgerechten

Vanaf 17.00u

### Vlees


- Burger du Chef €€V** black angus | brioche | truffelmayo | tomaat | rucola | parmezaan | augurk | krokante ui 18,5
- Filet mignon** biefstuk van de haas | gebakken | dragon | rode wijnsaus 35
- Grain-fed rumpsteak** gebakken | groene peper | knoflook | cognac 23,5
- Scharrel maishoen suprême** truffel | room | tijm | parmezaanchip 22

### Vis


- Gamba's** 12 stuks | rode ui | prei | pittige knoflookroomsaus 22,5
- Zalmfilet** mossel-beurre blanc | vadouvan | groene kruiden 22,5
- Zeebaarsfilet** gremolata | citroen | peterselie | olijfolie 23,5
- Vangst van de dag** wisselend visgerecht naar het aanbod van de zee 23,5

*Hoofdgerechten worden geserveerd met frites en salade*


### Poké bowls

- Poké bowl zee** sashimi tonijn & zalm | sushirijst | edamame | gember | mango | avocado knapperige groenten | wakame | wasabimayo | furikake 19,5
- Poké bowl land** krokante kip | kerrie-gembermayo | sushirijst | edamame | knapperige groenten mango | avocado | furikake | krokante uitjes 19,5
- Poké bowl veggie**  sushirijst | edamame | groenten | mango | avocado furikake | krokante uitjes | wasabimayo 16,5

### Pasta

- Linguine Bolognese** bolognesesaus | parmezaan | kerstomaatjes | rucola 16,5
- Linguine Pesto**  pesto | citroen | room | gegrilde courgette | parmezaan rucola | pijnboompitten 17,5

### Maaltijd salades

- Free style salad**  groene gemengde salade 9,5
- Carpaccio salade** rundercarpaccio | frisse salade | old amsterdam pijnboompitten | truffel-balsamicodressing 16,5
- Asian Gamba salad** 8 stuks | taugé | mango | komkommer | gember | koriander | bosui little gem | soja-sesamdressing 16,5

*Salades worden geserveerd met brood en gezouten roomboter*