

(Tafels meer dan 6 personen. Max 4 verschillende gerechten)

Visgerechten

Huisgemaakt vispannetje (minimum 30 min) €27.00

Romig sausje in een stevige bouillon van tarbot met vis van het seizoen en garnaltjes

Escargots (Gekweekt in Langdorp slakkenhof) (min. 15 minuten)

Gegratineerd in lookboter (25 stuks) €24.00

Op provencaalse wijze (25 stuks) €24.00

Paling (Minimum 20 min)

• Krokant gebakken paling (400 gr) geserveerd met verse tartaar en sla €31.00

• In het groen met verse kruiden (400gr netto) €33.00

• In de room met prei (400 gr netto) €33.00

• Provencaalse wijze (400 gr netto) €33.00

• t Polderhuis (romige groene kruidensaus met grijze garnaltjes (400 gr) €35.00

Paling waar wij mee werken is nog wilde Nederlandse paling, de smaak spreekt voor zich

Scampi keuze uit volgende bereidingen:

(allen 10 stuks zee water grote Black tijger garnalen) €26.00

• 't polderhuis licht currysausje met groentjes van het seizoen

• In de lookboter

• In de room of lookroom

• In Provençaalse wijze

• Met groene asperge in kurkuma roomsaus of natuur in olijfolie

• Pikant met diverse groentjes van het seizoen

• Natuur met soja saus en met diverse groenten

Vraag naar de vis van de week, ieder week serveren wij u iets anders!

Wij werken steeds met verse vis (meestal zal deze staan bij de suggestie).

Verse kreeft 100 gr €8.00

Gemiddelde kreeft 650 a 750 gr +/- +/- €56.00

Enkel op bestelling (bereiding naar keuze)

(Keuze uit verse handgesneden frietjes, pasta, rijst, puree, kroketjes)

(Alle producten worden bij ons elk weekend vers aangeleverd, dus helaas op is op)