

DESSERT

Mag-nom-nom 9

Geïnspireerd door Magnum! Witte choco, vanille & passievrucht

Golden creme brulee 10

Caramelchocolade & caramelijs

Kaasplank 13

4 kazen op verrassende wijze

Cheesecake (vegan) 9

Aardbei, perzik & vlierbloesem

Lemon tiramisu 11

Lemoncurd, limoncello & vanille

Advocaat 5

Met slagroom

+ vanille ijs (+4)

Kinderijs 5

Roomijs-lolly met choco & dip

TIP!

4 stuks ambachtelijke bonbons 5

Espresso Martini 11
Baileys, espresso & koffielikeur

COCKTAILS

Gin & Tonics

Zeezot BLUE 12

Blauwe bes & lavendel

Zeezot PINK 12

Rood fruit & munt **Linda's TIP!**

Loopuyt 12

Citroengras & limoen

Opihr 11

Sinaasappel & gember

Thuis genieten van een heerlijke gin- tonic? Neem de Zeezot GIN mee naar huis! 45 euro per fles

Mixers

Aperol Spritz 9

Sinaasappel & munt

Pornstar Martini 11

Passievrucht & vanille

Espresso martini 11

Baileys, koffielikeur & espresso

Non alcohol

No Gin Tonic 10

Rood fruit & munt

Madame Gember 4.5

Gember & limoen

Wilde Fizz 4.5

Vlierbloesem, ijsthee & citroen

Crodino 5

Sinaasappel & munt

Menu



"The best memories are made around the table"

LUNCH VAN 12.00 TOT 16.00

- Zeeuwse mosselburger** 14
Briochebrood, remoulade & wakame
- Vegan burger** 12
Falafel, avocado, tahin
- Brioche bun BBQ chicken** 9
Kip van de BBQ & kruidenmayo
- Sandwich Entrecote** 15
Truffelmayo & parmezaan
- Zeekraal bagel** 11
Zalm, garnaal & avocado
- Sandwich kroket** 12
Knolselder & truffel (vegan) **of**
Zeeuws spek & aioli
- Tosti** 7
Parmaham en/of kaas
- Uitsmijter Zeezot** 9
Spek, kaas & jalapeno
- Pannenkoek** 9
Naturel, spek, kaas of appel

TIP!

- ZEEZOT LUNCHPLANK** 16
Kies zelf je soep, kroket & sandwich
- Soep:** vissoep of wisselsoep
- Kroket:** garnaal, Zeeuws spek of knolselder
- Sandwich:** gerookte makreel, pulled pork of avocado

BORRELHAPJES

- Bitterballen** 9
- Cas&Kas bitterballen vegan** 9
- Zeeuws spek bitterballen** 9
- Bittergarnituur** 10

ALL-DAY VANAF 12.00

Bites

- Zeeuws desembrood** 7.5
Aioli & olijfolie
- Zeewier nacho's** 8
Zalm, avocado & kaas
- Oesters per stuk**
- Zeeuwse zomer creuse 3
- Zeeuwse creuse gegratineerd 3.25
- Umami oester 3.75
- de "Rolls Royce" onder de oesters!!
- Oester Zeezot special 4 **TIP!**
met een verrassende topping

VOORGERECHTEN

- Zeebaars tartaar** 14
Groene tomaat, mossel & leche de tigre
- Vissoep** 11
Onze beroemde vissoep!
- Wisselsoep** dagprijs
Wisselende verse soep
- Linda's keuze! (vegan)** 12
Gazpacho, creme brulee van feta, macadamia & sashimi van watermeloen
- Tataki** 15
Entrecote, kruidenmayo, parmezaan & pistache
- Garnalenkroketjes** 14
Hollandse garnalen & salade
- Proefplank** 28
Een proeverij van onze gerechtjes uit de kaart (vega mogelijk)

Heeft u een allergie? Laat het ons alstublieft weten.
De gerechten kunnen ingrediënten bevatten die niet vermeld staan.

SALADES

- Salade vis** voor 14/hoofd 21
Zalm, makreel & garnalen
- Salade BBQ chicken** voor 14/hoofd 21
Kip van de BBQ, parmezaan & ei

HOOFDGERECHTEN

- Dagvangst** dagprijs
Vraag het ons of zie het bord!
- Scholfilet** 25
Dashi-botersaus & Hollandse garnalen
- Zalmfilet** 24
Salsa verde
- Fish & Chips** 20
Witvis, Zeeuwse friet & remoulade
- Zeeuwse gekookte mosselen** 23
Naturel, wijn +1 of Thaise wijze +2.5
- Zeetong** 38
Onze specialiteit in roomboter gebakken (350gr.)
- Gamba pasta** 23
Zeekraal pasta met gepelde gamba
- Bavette & Brisket** 29 **Sebas' TIP!**
Langzaam gegaard Black Angus-rundvlees van de BBQ & bavette
- Kalf & gamba** 25
Picanha, chimichurri & gamba
- Crunchy chicken** 23
Krokante kip op Koreaanse wijze
- Green Risotto** 21 (vegan)
Spinazie, speltrisotto, tomaat & truffel

BITJGERECHTEN

- Zeeuwse friet & mayo** 4.5
- Groene salade** 3.5
- Rijst** 3.5
- Zoete aardappelfriet** 6.5
truffelmayo & parmezaan

KIDS

- Frietjes** met frikandel, kroket of kipkrokantjes 10
- Kids Fish & Chips** 12
- Pasta Bolognaise** 12
- Pannenkoek** 9

VERRASSINGSMENU 38

Laat je verrassen door onze creatieve chefs met een heerlijk 3 gangen menu!
Kaas ipv zoet? +5

Een menu met liefde samengesteld!
Te leuk om niet met jullie te delen.

Onze **Zeeuwse friet** komt van Hoeve Rapenburg, hier een paar kilometer vandaan.

De **vis** is duurzame vangst en MSC of ASC gecertificeerd.

De **pasta** is 100% Zeeuws en wordt gemaakt bij de Zeeuwse Pasta.

Het **brood** waarmee we werken is van Pain de Mer, natuurlijk desembrood met Oosterscheldewater van Bakkerij Spelt.

De gerechten op de kaart zijn geïnspireerd op de reizen van ons team. Leuk om te zien dat iedereen met een gaaf gerecht terug komt van vakantie!

Alles wordt dagelijks vers gemaakt, het kan dus voorkomen dat een bepaald gerecht op is.