



4  
beaufort

BISTRO

# BEACHFOOD

— M E N U —

Lokale en wereldse smaken, maar altijd met ingrediënten van dicht bij huis. Alle gerechten op deze menukaart zijn lactosevrij en, tenzij anders aangegeven, ook vrij van gluten.

*Eet smakelijk!*

## VOORGERECHT

### SALADES & SOEP | 17.50

Vooraf geniet u van ons uitgebreide saladebuffet inclusief soep.

## HOOFDGERECHTEN

Bij de hoofdgerechten serveren wij per 2 personen groenten, aardappelgarnituur en frisse salade.

## Vis

### VISPOTJE | 23.50

Diverse Zeeuwse vissoorten, gesmoord in een bouillabaisse met Zeeuwse kruiden. Vervolgens met zilte kaas gratineerd in eigen oven.

### SCHOLFILET | 21.50

Gebakken scholfilet geserveerd met een roomsaus.

### GEKOOKTE MOSSELEN | 24.50

Traditioneel gekookte mosselen gepresenteerd in een boeket van groenten, peper en witte wijn.

### GAMBA'S | 24.50

Gebakken gamba's met oosterse tinten, gepresenteerd met brood om lekker te dippen.

(Glutenvrij brood + 1,50)

# Vlees

## OSSENHAAS | 29.50

Medium gebakken runderlende met een saus van rode wijn.  
(Toeslag + 5,- bij 3-gangen menu)

## ZEEUWSE RUNDERBURGER | 23.50

Gebakken Zeeuwse runderburger op een bun met little gem,  
barbecuesaus en cheddar.

## SATÉ AZIATISCHE STIJL | 21.50

Gemarineerde kipfilet op spies, gepresenteerd op oosterse wijze.

# Vegan / Vegetarisch

## LINZEN PIE | 20.50

Pie gevuld met een linzencurry.  
(Niet glutenvrij)

## TORTELLINI VEGAN | 20.50

Plantaardige tortellini gemaakt van erwt,  
sjalot en een kruidenolie.

## VANGST VAN DE DAG | DAGPRIJS

Creatieve vegan "dagvangst" van onze chef.

## DESSERTS

DESSERT VAN DE DAG | 7.50

VEGAN RED MADAGASCAR MOUSSE | 7.50

CARROT CAKE | 7.50

(Niet glutenvrij)

## Supplementen

SALADE .....	3.50
PORTIE FRIET .....	3.50
PORTIE GROENTES VAN DE DAG .....	4.50
GLUTENVRIJ BROOD .....	1.50

## Beachfood Menu

3 GANGEN .....39.50

Laat het smaken en ga voor het volledige menu van 3 gangen. U betaalt alleen een  
meerprijs wanneer u gaat voor onze superieure ossenhaas.



# Vegan?

YES. WE CAN!

Vanavond geen vlees, noch vis? Probeer u in dat geval een van onze smaakvolle plantaardige opties.

# Afval?

WIJ KRIJGEN ER ENERGIE VAN!

Heeft u lekker gegeten, maar was de portionering iets te royaal? In een wereld waarin wij verspilling tegengaan, vormen de resten van groenten, fruit en eten dé voedingsbron voor onze eigen biovergister. Deze vergister zet de resten vervolgens om in duurzame energie met als restproduct plantenvoeding. Deze energie zetten wij onder andere in voor de verwarming van onze hotelkamers.

# Vishandel Schot, Tholen

Met onze ligging aan de kust hoeft vis niet van ver te komen. Vishandel Schot is zowel ASC- als MSC-gecertificeerd en is daarnaast gespecialiseerd in de lijnvangst van verschillende soorten vis.



*Klik op mij!*

› VOLLEDIGE DRANKENKAART

› ENGELSTALIG MENU

› ALLERGENENKAART



Onze friet kan sporen van gluten bevatten.  
Heeft u een glutenintolerantie? Maak dit kenbaar;  
wij bakken uw frietjes in dat geval apart.

