

Voor bij de aperitief of voorgerecht, voor twee personen:

For the aperitif, or with a starter, for two persons:

Brood met kruidenboter	€ 3,75
Bread with herb butter	
Knoflookbrood met olijfolie en zeezout	€ 5,50
Garlic bread with olive oil and sea salt (serves for two people)	
Broodbord met aioli, olijventapenade en tomatensalsa	€ 6,50
Bread platter with aioli, olive tapenade and tomato salsa	

Keuze diner (te kiezen uit onderstaande gerechten):

Choice for menu,

Drie gangen diner, voor-, hoofd- en nagerecht, choice for 3-course menu,	€ 37,50
Vier gangen, voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht, choice for 4-course menu	€ 42,50

Voorgerechten, starters:

Carpaccio van Hollands rund met uitgebakken spekjes, huisgemaakte groene pesto en Rotterdamse oude kaas	€ 13,75
Dutch beef carpaccio with fried bacon, homemade green pesto and Rotterdam old cheese	
Een taartje van Bettinehoeve geitenkaas, gerookte zalm met veldsla, pruimensiroop en croutons	€ 12,50
A cake of Bettinehoeve goat cheese, smoked salmon with lamb's lettuce, plum syrup and croutons	

Salade 'La Pucelle', Romaanse sla, rucola, knoflook mayonaise, ei, tomaatjes,
pitten en zaden en brandnetelkaas € 12.50

Salad 'La Pucelle', Roman lettuce, arugula, garlic mayonnaise, egg, tomatoes,
seeds and seeds and nettle cheese

Tataki van tonijn met wasabi-mayonaise en soja € 14.75
(supplementprijs menu € 3,50)

Tuna tataki with wasabi mayonnaise and soy
(supplement price menu € 3.50)

Gamba's in knoflook roomsaus € 13.50
Prawns in garlic cream sauce

Brochetta met dun gesneden Serranoham, Bertolli extra vierge, avocado en pecorino € 13.75
Brochetta with thinly sliced Serrano ham, Bertolli extra virgin, avocado and pecorino

Soepen. Soup:

Romige vissoep met zalm en lente-ui € 7.50
Creamy fish soup with salmon and spring onions

Gebonden tomatensoep van Pomodori € 6.50
Tomato soup from Pomodori

Hoofdgerechten, main courses:

Gegrilde Hollandse biefstuk met drie kleuren pepersaus en salade € 23.75
Grilled Dutch steak with three colors of pepper sauce and salad

Gebakken lamsrump met kruidenjus en seizoensgroenten € 24.75
Baked lamb trumpet with herb gravy and seasonal vegetables

Saté van gegrilde ossenhaas, 200 gram, huisgemaakte pindasaus, gebakken uitjes, atjar, kroepoek, frietjes en salade € 23.75

Satay of grilled tenderloin, 200 grams, homemade peanut sauce, fried onions, atjar, prawn crackers, fries and salad

Malse gemarineerde spareribs van de grill, 2 koude sauzen, frites en salade € 22.50

Tender marinated spare ribs from the grill, 2 cold sauces, chips and salad

Tongrolletjes op klassieke wijze in Oosterschelde kreeftensaus op een bedje van zeekraal € 24.75

Tongrolls in a traditional way in Oosterschelde lobster sauce on a bed of samphire

Lintpasta met zeevruchten, coquilles, mosselen, garnalen en calamari in een romige saus van saffraan € 22.50

Ribbon pasta with seafood, scallops, mussels, shrimps and calamari in a creamy saffron sauce

Kruiden risotto met warme vijgen en een romige saus van rozemarijn € 21.50

Herbal risotto with warm figs and a creamy rosemary sauce

Extra bij te bestellen/ Side dishes:

Schaaltje verse, in de schil, gebakken frites /Dish fresh, in the peel baked French fries € 3,75

Schaaltje groene sla/Green salad € 3,75

Nagerechten, dessert:

Aardbeien Dilivorno, verse aardbeien met crème fraîche en Zuidam Pure & Natureal Amaretto	€ 9.50
Strawberries Dilivorno, fresh strawberries with crème fraîche and Zuidam Pure & Natureal Amaretto	
Sorbet 'La Pucelle', drie soorten sorbetijs, fruit en slagroom	€ 8.50
Sorbet 'La Pucelle', three types of sorbet ice cream, fruit and whipped cream	
Brownie met vanille ijs en salted caramel crunch	€ 10.75
Brownie with vanilla ice cream and salted caramel crunch	
Kaasplankje van de chef (supplementprijs menu € 3,50)	€ 12.50
Cheese platter from the chef (supplement price menu € 3.50)	