

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**



## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**



## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**



## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijd 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**



## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**

## TORENHOFMENU



Zwaardvis licht gerookt, lauwe salade,  
espuma asperges

Varkenskroon "Blackwell", bloemkool,  
gebakken aardappel

Chocolade, meringue, passievrucht

Prijs voor het menu:	35,00-
Met aangepaste wijnen:	56,00-

## KEMPENMENU



Fijne hapjes bij het aperitief

Tataki van tonijn, wakame, soja

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa

Eendenborst, zoete aardappel, paksoi, sinaas

Selectie van fijne kazen  
(optioneel) 7,00-

Red velvet

Prijs voor het menu:	46,00-
Met aangepaste wijnen:	71,00-

## VEGETARISCH



Tajine van groenten, honing en zachte kruiden,  
couscous 17,50-

**Gegratineerde portobello champignon,  
risotto, fris slaatje 17,00-**

Bladerdeeggebakje, warme groenten, tomaat,  
spiegelei 16,50-

## VOORGERECHTEN



**Tataki van tonijn, wakame, soja 17,50-**

Witte en groene asperges, gerookte zalm,  
zuiderse salsa 17,50-

**Gebakken eendenlever, rozijntoast,  
appeltjes, balsamico 17,70-**

Oesters Zeeuwse creuses:

Natuur 2,50- /st

Gegratineerd 2,80- /st

## HOOFDGERECHTEN



**Witloof met kaas en hesp gegratineerd,  
aardappelpuree 16,90-**

Haantje in rode wijnsaus, vergeten groenten  
19,50-

**Eendenborst, zoete aardappel, paksoi,  
sinaasappel 24,90-**

Opgevulde suprême van parelhoen, warme  
groenten, balsamico 23,90-

**Osso bucco "Milanaise", gewokte pasta  
25,90-**

Groenlandse heilbotfilet, spinazie, oesterzwam,  
croutons 24,90-

**Hele zeebaars (ontgraat), warme groenten,  
kalfsjus, tijm 23,90-**