LUNCH

Vanaf 12.00 tot en met 16.00 uur

Broodjes

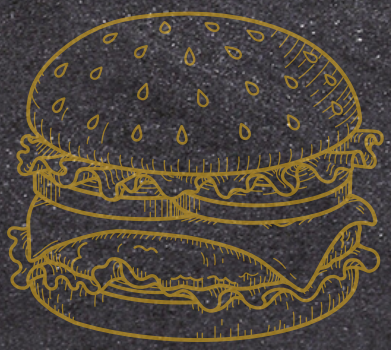
Broodje Gerookte zalm 12
Huisgerookt/ crème fraîche/ komkommer

Broodje Falafel 11
Saus van sesampasta/ crispy chili/ granaatappel

Broodje Carpaccio 13
Huisgerookte kalfsentrecôte/ Parmezaanse kaas/ truffel

Broodje geitenkaas 9
Uiencompote/ tomatenchutney/ cashewnoten

Rixx burger 15
+ Portie friet met mayonaise **4**
Huisgemaakte burger van black angus rundvlees
Tomaat/ augurk/ cheddar/ huisgemaakte burgersaus



Lunch specials

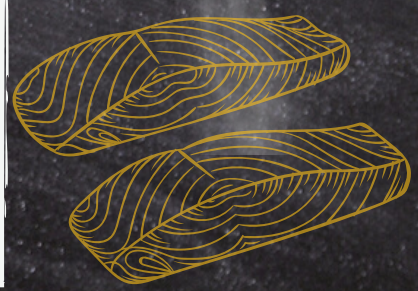
Salade met Carpaccio 14 - 19
voorgerecht of hoofdgerechtportie
Huisgerookt boven beukenhout/ truffeldressing/ Parmezaanse kaas

Geitenkaas salade 13 - 18
Voorgerecht of hoofdgerechtportie
2 soorten geitenkaas, warm en koud/ balsamico

Salade met huisgerookte zalm 15 - 20
Voorgerecht of hoofdgerechtportie
Eidooier/ crème fraîche/ zoetzure komkommer

Steak van Zeeuws kalf 25
Gegrild boven houtskool/ chimichurri/ verse friet met mayonaise/ salade

Gegrilde vis van de dag Dagprijs
Boven een houtskoolvuur gegrild/ bijpassende saus/ verse friet met mayonaise/ salade



Heeft u een allergie? Laat het ons weten

VOORGERECHTEN/ TO SHARE

Vanaf 12.00
tot en met 16.00 uur
En
Vanaf 17.00

Kleine gerechtjes om als voorgerecht te bestellen of om samen te delen

Gegrilde pita 4
Huisgemaakte aïoli

Flatbread met geitenkaas 7
Rode uiencompôte met ruby port/ tomaat

Carpaccio van Zeeuws kalf 13
Truffeldressing/ Parmezaanse kaas/ knolselderij krokant

Oude kaasburgertjes (2st) 9
Truffeldressing/ Parmezaanse kaas

Falafel burgertjes (2st) 9
Sesam/ granaatappel/ crispy chili

Kipspiesjes Teriyaki (2st) 9
Teriyaki saus/ Japanse dressing/ Furikake

Argentijnse gamba's (6st) 13
Gegratineerd met Parmezaanse kaas/ knoflookboter/ brood

Gerookte zalm 12
Huisgerookt op appelhout/ toast/ crème fraîche/ eidooier/ komkommer

Gegrilde courgette 10
Geitenkaas/ tomaat/ couscoussalade

Tartaar van zeeuws kalf 13
Chimichurri/ oude schapenkaas/ eidooier/ brioche toast

Speknuggets 12
Gemarineerd buikspek van Brasvarken/ crispy chili/ chili mayonaise

Deelplanken

Als voorgerecht portie
voor 2 personen om te delen

Rixx plank 30
Combinatie van vis en vleesgerechten geserveerd met gegrilde pita en aïoli

Kaasplank 18
5 verschillende kaassoorten geserveerd met gegrild brioche brood

Vegetarische plank 27
Verschillende vegetarische tapas geserveerd met gegrilde pita en aïoli

Heeft u een allergie? Laat het ons weten

DINER

Vanaf 17.00 uur

Salades

Voorgerecht of hoofdgerecht portie, geserveerd met brood

Salade met Carpaccio *14 - 19*
Huisgerookt boven beukenhout/ truffeldressing/ Parmezaanse kaas

Geitenkaas salade *13 - 18*
2 soorten geitenkaas, warm en koud/ balsamico

Salade met huisgerookte zalm *15 - 20*
Eidooier/ crème fraîche/ zoetzure komkommer

Hoofdgerechten

Rixx burger *19*
Black angus rundvlees/ tomaat/ cheddar/ huisgemaakte burgersaus/ friet met mayonaise

Gevulde courgette *19*
Geitenkaas/ tomaat/ chimichurri/ gebakken paddenstoelen/ couscous

Rendang van Zeeuws kalf *24*
Kruidige stoverij van kalfsvlees/ gegrilde groenten/ seroendeng/ sambal goreng kentang/ friet

Argentijnse Gamba's *(12st)* *27*
Gegratineerd met Parmezaanse kaas/ knoflookboter/ gegrilde groenten/ brood

Vis van de dag *dagprijs*
Gegrild boven houtskool/ verse friet bijpassende sauzen en groenten

Gegrilde steaks

Geserveerd met gebakken paddenstoelen en huisgemaakte sauzen
Geserveerd met friet en mayonaise

Kalfsentrecôte *(200 gr)* *27*
Lendestuk van Zeeuws kalf met een klein vetrandje voor extra smaak

Rib eye *(300 gr)* *39*
Graan gevoerd rundvlees, mooi dooraderd met vet voor ultieme smaak en malsheid

Runderentrecôte *(300gr)* *35*
Graangevoerd rundsvlees met de vetrand aan de zijkant, erg mals en zeer veel smaak

Deze steaks worden zorgvuldig met de hand gesneden en boven een houtskoolvuur gegrild voor een geweldige smaakbeleving

Bijgerechten

Puntzak friet *4*
Met mayonaise

Truffelfriet *6*
Friet/ truffelmayonaise/ parmezaanse kaas

Salade *4*
Zoetzure kool/ komkommer/ Japanse dressing

Gegrilde groenten *4*
Boven houtskool gegrild

Paddenstoelen *5*
Gebakken met sjalot, knoflook en roomboter

Couscoussalade *4*
Zoetzure komkommer/ granaatappel/ chimichurri

DESSERTS

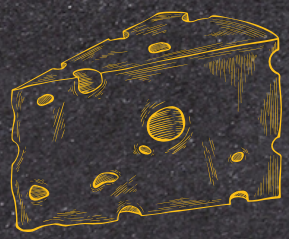
Zoet

Appelcrumble 9
Kaneelsuiker/ huisgemaakt vanille ijs

Karamel ijstaart 9
Karamel parfait/ karamel popcorn/ karamelsaus

Koffie/ thee "compleet" +5 (bij koffie of thee)
Huisgemaakte zoete lekkernijen

Bramen cheesecake 9
Crumble/ cheesecake mousse/ bramen gel



Kaas

Kaasplank (3 of 5 stuks) 9 - 15
3 of 5 verschillende kaasjes van "het kaasatelier"
met bijpassend garnituur en gegrilde brioche

Kaasplank "compleet" (3 of 5 stuks) 14 - 22
3 of 5 verschillende kaasjes van "het kaasatelier" met
2 of 3 proefglaasjes Graham's port

Graham's Port

Fine ruby port 5
Klassieke ruby port, 2 jaar op eikenhouten vaten gerijpt waardoor hij zijn fruitigheid behoudt
(lekker bij een kaasplankje)

Graham's blend no 5 white 7
Bijzonder frisse witte port, gemaakt in kleine hoeveelheden en koud gefermenteerd. dit zorgt voor veel citrus achtige smaken.
(heerlijk als dessertwijn)

10 years old tawny port 7
10 jaar op eikenhouten vaten gerijpt waardoor hij mooie aroma's van noten, honing en vijgen krijgt.
(heerlijk bij onze appelcrumble)

20 years old tawny port 10
20 jaar op eikenhouten vaten gerijpt waardoor deze nog verfijnder wordt van smaak
(erg goed te combineren met ons karamel ijstaartje)

koffie

Zie onze drankenkaart voor onze speciale koffie's