

# mero | visrestaurant

## Tijdens het nadenken | While you're thinking

Bitterballetjes van Hollandse garnalen met wasabimayonaise 9,50  
"Bitterballs" of Dutch grey shrimps with wasabi mayonnaise

## Voorgerechten | Starters

Oesters, per drie: ( naturel of gratineerd )  
Oysters, per three: ( naturel or gratinated )

Fines de Claires Tsarskaya 9,50  
Zeeuwse Creuses nr. 2 6,75  
Gillardeau 11,75

Tataki, paté en bouillon van tonijn met pittige filo 16,50  
Tataki, pate and bouillon of tuna with spicy filo

Combinatie van gratineerde coquille op witlof en gebakken coquille 15,50  
met kappertjes, gemarineerde zeeduivel op spinazie  
Combination of gratinated scallops with chicory and baked scallops  
with capers, marinated monkfish with spinach

Eendenborst filet met krenten in de P.X., rode zilveruitjes, kruiden 13,50  
en vinaigrette van 5- spices  
Filet of duckbreast with currants marinated in P.X., red pearl onions,  
seasonings and vinaigrette of 5- spices

Kreeftenbisque 15,00  
Bisque of lobster

## Hoofdgerechten | Main courses

Op de huid gebakken kabeljauw met het hart van witlof, 24,50  
fijn gesneden spitskool, aardappelpuree en jus van paddenstoelen  
Skin fried cod with chicory, thinly sliced oxheart cabbage,  
mashed potato and sauce of mushroom

Gebakken rog vleugel met butternut pompoen, pommes carees, 26,50  
krokante sesam en beurre noisette  
Baked skates with butternut pumpkin, pommes carees,  
crisply sesame and beurre noisette

Vangst van de dag dagprijs  
Catch of the day daily price

Tong, +/- 450 gram dagprijs  
Sole, +/- 450 grams daily price

Gekookte kreeft met salade van quinoa, mousseline 38,50  
van knolselderij en vanille, little gem, en schuim van schaaldieren  
Boiled lobster with salad of quinoa, mousse of  
celeriac and vanilla, little gem and sauce of shellfish

Tournedos met aardappel, winterse groente en eigen jus 29,50  
Tournedos with potato, winter vegetables and it's own jus

( Plateau fruit de mer, op aanvraag ) dagprijs  
daily price

# mero | visrestaurant

## Desserts

Mousse van witte chocolade met koffie, ananas, kaneel en vanilleroomijs Mousse of white chocolate with coffee, pineapple, cinnamon and vanilla ice cream	9,50
Baba met sinaasappel compote en citroenroomijs Baba with compote of orange and lemon ice cream	9,50
Warm chocoladetaartje met kruidnagelroomijs Warm chocolat cake with clove ice cream	9,75
Selectie van (inter)nationale kazen Selection of (inter)national cheeses	14,50

## Dessertwijnen

Château de Simon, Muscat de Minervois	6,00
Château Bellevue, Monbazillac	5,25
Bimbadgen Botrytis Semillon	7,00
Vouvray doux, Cuvée Château Gaillard	5,25
Château Doisy-Daëne, Barsac	9,50
Mantlerhof Beerenauslese Chardonnay-Grüner Veltliner	8,25
Etim Garnacha Blanco	5,75
Rietvallei Rooi Muscadet	4,75
Pedro Ximenez	6,75

## Port

Taylor's Selected ruby port	4,25
Taylor's 10 year old tawny	7,50
Taylor's 30 year old tawny	14,00

## Koffie

Koffie	3,00
Espresso	3,00
Dubbele espresso	4,00
Ristretto	3,00
Macchiato	3,25
Capuccino	3,25
Latte macchiato	3,50
Irish coffee	8,50
French coffee	8,50
Spanish coffee	8,50
Italian coffee	8,50

## Digestieven

Cognac Ragnaud-Sabourin	
N° 4 VS	7,50
N° 10 VSOP	8,50
N° 20 Réserve	15,25
XO	18,50

## Armagnac Goudoulin

Tradition	6,00
VSOP	8,50
Hors d'age	9,50
Calvados Houley	
Vieux, 3 ans	6,75
Vielle Réserve, 6 ans	7,25
Hors d'Age, 8 ans	8,50
Eau de vie Nusbaumer	
Poire Williams	8,50
Mirabelle	7,50
Grappa Paesanella	
Chardonnay	7,50
Barolo	7,50
Brunello	8,50
Amarone	7,50

## Thee

### Betjeman & Barton

Ceylan, Pouchkine, Lapsang Souchong, Sencha Natural Leaf, Verveine, Jasmin, Rooibos Jardin Rouge

### Whiskey

Highland Park 12 years	9,50
Lagavulin 16 years	9,75
Macallan 12 years	9,75
Oban 14 years	9,50

## Likeuren

Amaretto di Saronno	5,00
Amaro di Nonino	5,00
Baileys Irish Cream	5,00
Cointreau	5,00
DOM Benedictine	5,00
Drambuie	5,00
Frangelico	5,00
Grand Marnier Cordon Rouge	5,00
Kahlua	5,00
Licor 43	5,00
Sambuca Isolabella	5,00
Tia Maria	5,00