

Eiergerechten

- Uitsmijter naturel € 6,50
- Uitsmijter kaas € 7,50
- Uitsmijter boerenham € 7,50
- Uitsmijter boerenham en kaas € 8,50
- Omelet naturel € 6,50
- Omelet met boerenham € 7,50
- Omelet met boerenham / kaas € 8,50
- Boerenomelet € 9,50

Fingerfood

- Plankje bitterballen (10 stuks) € 5,50
- Plankje gemarineerde olijven met kaas € 5,50
- Plankje Middellandse Zee € 8,50
- Kaasplankje 4 soorten € 8,50
- Plank met diverse fingerfood (2 pers.) € 18,50

Salades en pastas

- Salade geitenkaas met appel, spek, honing en walnoot € 12,50
- Salade Zalm met kappertjes en pecannoot € 13,50
- Ceasar salade met kip, ei, kaas, ansjovis en croutons € 13,50
- Pasta carbonara € 13,50
- Pasta groenten met geitenkaas en honing € 14,50
- Pasta bolognese € 13,50

Kindergerechten

- Frikandel € 7,50
- Kroket € 7,50
- Biefstuk € 14,50
- Visfiletje van de dag € 12,50
- Kibbeling € 11,50
- Pasta bolognese € 7,50
- Mini pizza's € 7,50

Alle gerechten worden geserveerd met brood of friet, appelmoes en een sausje.

Koffiesnoeperijen

- Koffiecompleet (diverse lekkernijen) € 4,25
- Appeltaart € 4,00
- Appeltaart met slagroom € 4,50
- Appeltaart met slagroom en vanille-ijs € 5,50
- Chocotaart € 4,25
- Chocotaart met slagroom € 4,75
- Cheesecake met slagroom € 4,25

Wafels

- Wafel naturel € 4,00
- Wafel met suiker € 4,25
- Wafel met kersen en slagroom € 5,25
- Wafel met vanille-ijs € 5,00
- Wafel met vanille-ijs en slagroom € 5,50
- Wafel compleet € 6,25

de Peperboom



Verklaring van de naam:

De Peperboom

Rond het jaar 1700 voer het compagnieschip De Peperboom voor de kamer van Zeeland van de verenigde Oost-Indische Compagnie op de oost. De Peperboom was een fluitschip met een bemanning van ongeveer 65 koppen en had 16 stuks als bewapening. Een vrij klein vaartuig dus, waarmee men het toch aandurfde reizen van vele duizenden mijlen te maken en talloze gevaren te trotseren. Jarenlang maakte dit schip onder schipper Lubbert Nut vele reizen van Veere naar geheel Oost Azie en kwam geladen met goederen waaronder specerijen terug. De overlevingskansen voor de bemanning werden door de vele gevaren aanzienlijk verkleind en bijna altijd moest tijdens de reis aanvulling gemonsterd worden. Vele gevaren bedreigden de zeelieden van de peperboom, behalve de stormen en windstiltten waren er daar ook de gevechten met kapers en de ziekten zoals scheurbuik. De schipper Lubbert Nut woonde in Veere en was getrouwd met Jannetje Wijnbrandsdochter. Hij stond bekend als een kundige zeeman en gastvrij mens.

In de nieuwe Peperboom, ditmaal een brasserie, doen wij ons best deze gastvrijheid te evenaren.

SPIJSKAART

Koude voorgerechten

- Carpaccio van rund € 11,50
Cashewnootjes / Reypenaer kaas / acetodressing / truffelmayo
- Lamellen van kortgeschroeide runderentrecôte € 12,50
Salade van aardappel / grove mosterd / acetostroop
- Cocktail van Stellendamse garnalen € 14,50
Komkommer / wiskeysaus / salade
- Kortgerookte doradefilet € 13,50
Rode ui / parelcouscous / crème van limoen
- Sashimi van verse tonijn € 11,50
Slamix / wakame / wasabi crème / nootjes
- Oesters uit Normandië (Cap Horn) (6) € 15,50
Citroen

Soepen

- Tomatensoep € 6,00
- Vissoep € 8,50
- Schaaldierenbisque € 9,50
- Soep van de dag € 6,50
- Mandje brood met smeersels € 4,50

Warme voor- of tussengerechten

- Slaatje van warme geitenkaas in Schwarzwälder ham € 11,50
Slafamilie / walnoot / honing
- Gegratineerde oesters (6 stuks) € 16,50
Cap Horn oester / knoflook / jong beleggen kaas / citroen
- Gegrilde gamba met knoflook en soja € 12,50
Knoflook / soja / limoen / crème fraîche / salade
- Escargots uit de oven in kruidenboter € 10,50
- Proeverijtje van vlees € 13,50
entrecôtelamel / kalkoenloempia / carpaccio van rund /gerookte ham

In onze keuken wordt alles met de grootste zorg, en vooral vers bereid. Ons team gaat ervan uit dat u een avondje uit bent. Heeft u onverhoopt haast, geef dit dan aan ons door.

Hoofdgerechten vis

- Roodbaarsfilet met panko en kaas met zachte mosterdsaus € 21,50
Limoen / vanille / room
- Gebakken scholfilet met saus van tuinkruiden € 19,50
Room / dille / kervel / peterselie
- Tarbotfilet met saus van limoen en vanille € 32,50
Limoen / vanille / room
- Scampi's (wilde Argentijnse) Peperboom € 22,50
Kruidenboter / soja / room / knoflook
- Veerse waterzooi € 18,50
Trio van vis / groente / tomaat
- Kreeft (450 gr.) uit de oven met knoflookolie € 29,50
- Verse Zeeuwse Mosselen (seizoen) v.a. € 20,50
- Kreeftmenu 3 gangen € 39,50
- Wisselend weekmenu € 32,50

Hoofdgerechten vlees

- Eendeborstfilet met een saus van gember, Grimbergen en bruine suiker € 21,50
Grimbergen dubbel / gember / suiker / room
- Boerderijkip(filet) met saus van venkel, pernod en limoen € 19,50
Kip / venkel / pernod / limoen
- Varkenshaasmedaillons met saus van Rochefort € 18,50
Room / Rochefort
- Diamanthaas met saus van vijgen en rode wijn € 21,50
Vijgen / rode wijn
- Duo van hert met saus van bosvruchtjes en port € 29,50
Hertenrugfilet en stoverij / bruin bier / ui / knoflook / port

Vegetarische gerechten

- Parelcouscous met truffel, nootjes, rozijn en Dauphine kroketjes € 14,50
Rozijnen / noot / truffel
- Tompouce van bospaddestoelen en stoofpeer € 17,50
Rosti / bladerdeeg / bospaddestoel / peer

Desserts

- Crème brûlée met vanille-ijs € 7,50
- Warm chocotaartje met kaneelijs € 7,50
- Parfait van caramel en speculaas € 7,50
- Dame blanche met huisgemaakte chocoladesaus € 7,50
- Vanilleroomijs met choco en warme kers € 7,50
- Kaasplankje (4 soorten) € 8,50

Fish en chips €18,50

Gefrituurde witvis / ravigottesaus / sla

Lunchgerechten tot 16.00 uur!

- Tomatensoep € 6,00
- Vissoep € 8,50
- Soep van de dag € 6,50
- Bisque van schaaldieren € 9,50
- Mandje brood met smeersels € 4,50

Broodgerechten vloergebakken Zeeuws brood

- Twaalfuurtje Peperboom vis / vlees € 15,50 / € 11,50
Soepje / tonijn / eisalade / kroket / geitenkaas / zalmzalade
- Huisgemaakte tonijnsalade, rode ui en kappertjes € 7,50
- Geitenkaas, appel ,spek, honing en walnoten € 7,50
- Zalm, kruidenkaas, kappertjes en rode ui € 7,50
- Beenham, honing, mosterd en walnoten € 6,50
- Huisgemaakte eiersalade met spek € 6,50
- Croque monsieur ham / kaas € 5,50
- Croque madame met ei € 6,50
- Croque met geitenkaas, spek en honing € 9,50
- 2 ambachtelijke Belgische garnalenkroketten met brood € 12,50
- 2 ambachtelijke Belgische garnalenkroketten met friet € 14,50
- 2 Bourgondische rundvleeskroketten met brood € 9,50
- 2 Bourgondische rundvleeskroketten met friet € 10,50

Heeft u een allergie of een bijzondere wens? Geef het door aan de bediening.

Bij alle gerechten serveren wij een crème pastinaak, frites en seizoensgroenten.