uijttewaal
restaurant

MENU UIJTTEWAAL

Signatuur amuse

beekridder
karnemelk . mandarijn kosho
verveine . lychee . ramanas

**

noorse coquille
bloemkool . amandel . yuzu
peterselie . vadouvan

gebakken snoekbaars
gerookte paling . appelstroop
zuurkool . waterkers

*

gnocchi . aardpeer
cantharel . bieslook . truffel
+ krokant gebakken zwezerik
12,50

hazenrug & hazenpeper
rode kool . pastinaak . grosnes
pommes dauphine . jus van haas

****

gebakken ganzenlever
cannelé . elstar . vanille . pistache

***

pièrre robèrt
honing . brioche . nashi peer
pompoenpit

tartelette pumpkin spice
mandarijn . tonkaboon

of

pruim . duindoornbes
hazelnoot . pure chocolade

ARRANGEMENT

Wijnen

Overleg met onze sommelier
over de beste wijn bij uw menu
naar smaak en interesse.

Wijnarrangement
Vol glas 11,50 - Half glas 6,75

0.0 virgin glas begeleidend
Glas 9,50

SEIZOEN & SIGNATUUR

Pas uw menu naar wens aan met
onze Seizoen & Signatuur gerechten.

terrine
wild zwijn & eendenlever
knolselderij . bladselderij .
druif . walnoot
25,-

gebakken langoustine
tarte tatin witlof
spinazie . kervel . parmezaan
friszure pepersaus
25,-

i.p.v. hazenrug
(vanaf 2 personen)
Entrecôte black angus
+12,50,-

Menu

4 gangen (ma t/m do)	90,-
5 gangen *	105,-
6 gangen **	125,-
7 gangen ***	140,-
8 gangen ****	160,-