

# MENU UIJTTEWAAL



## AMUSE SIGNATUUR

### BROODSERVICE COMPLET

#### HAMACHI

Ananas - Thaise basilicum - avocado

#### LANGOUSTINE

Butterchicken - sot l'y laisse - tamarinde  
nashi peer - lychee - koriander

\*\*

#### KABELJAUW

Kosho - zilte groente - nori

#### ASPERGE

Morille - eidooier - doperwt - lavas

\*

#### LAMZADEL

Stoof - kikkererwt - dukka - daslook

#### GEBAKKEN GANZENLEVER

Peer - walnoot - kardemom - macaron

\*\*\*\*

#### EPOISE

Zuurdesem - miso - honing

\*\*\*

## DESSERT AMUSE SIGNATUUR

#### AARDBEI & RABARBER

lambada - yoghurt - dragon

(maandag t/m vrijdag)

4 gangen 86,50

hamachi - skrei - lamsfilet - dessert

#### Zaterdag

5 gangen 100,- \*

6 gangen 120,- \*\*

7 gangen 135,- \*\*\*

8 gangen 155,- \*\*\*\*

## BEGELEIDEND

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

Geniet van de parels van onze wijnkaart  
of van onze selectie begeleidende wijnen.

## WIJNARRANGEMENT

Vol glas 11,00

Half glas 6,50

## VIRGIN 0.0 BEGELEIDEND

Glas 9,50

## KEUZE I.P.V. LAMZADEL

GEBAKKEN GRIETFILET + 12,50

FLAT IRON STEAK + 12,50

## EXTRA ZOET NAGERECHT

## SEREH - APPEL - GEMBER

Yuzu - saké - sabayon  
witte chocolade

## KAASWAGEN

KAASSELECTIE VAN ONZE  
KAASWAGEN

Huisgemaakte garnituren.

i.p.v. dessert 10,00  
extra gang 24,00