

MENU UIJTTEWAAL



AMUSE SIGNATUUR

BROODSERVICE COMPLET

SCHOTSE LABEL ROUGE ZALM
dille - komkommer - groene appel
vierbloesem - rettich - granité

LANGOUSTINE

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

**

ZEEUWSE KREEFT

Gnocchi aardpeer - cantharel - spinazie
belper knolle - basilicum

*

ASPERGE

Lardo di collonata - morille - eidooier
tuinboon - 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 donderdag)

4 gangen 86,50

zalm - asperge - lamsfilet - dessert

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