

MENU UIJTTEWAAL

AMUSE SIGNATUUR

-BROODSERVIE COMPLET

HAMACHI

Ananas - Thaise basilicum - avocado

LANGOUSTINE

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

**

SKREI

Kosho - zilte groente - nori

TORTELLINI

Aardpeer - pata negra - truffel - parmezaan

*

FLAT IRON STEAK

Sukade - biet - mierikswortel
pommes dauphine - zwarte knoflook
gremolata - jus

GEBAKKEN GANZENLEVER

Peer - walnoot - kardemom - macaron

GORGONZOLA

Wafel - zoethout - abrikoos - amandel

DESSERT AMUSE SIGNATUUR

CITROEN & KANEEL

Flensje - crema catalana - karamel

BEGELEIDENDE WIJN

WIJNEN

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

0.0 virgin glas begeleidend

Glas 9,50

(MAANDAG T/M VRIJDAG)

4 gangen 86,50

hamachi - skrei - flat iron steak - citroen

ZATERDAG

5 gangen 100,- *

6 gangen 120,- **

7 gangen 135,- ***

8 gangen 155,- ****

I.p.v. dessert

Kaaswagen

10,00

Kaasgerecht

7,50

Gebakken ganzenlever

10,00

Extra kaas van de wagen

24,00

MENU UIJTTEWAAL

SIGNATURE AMUSE

COMPLETE BREAD SERVICE

HAMACHI

Pineapple - Thai basil - avocado

LANGOUSTINE

Butter chicken - sot l'y laisse tamarind
nashi pear - lychee coriander
**

SKREI

Kosho - sea vegetables - nori

TORTELLINI

Jerusalem artichoke - pata negra
truffle - parmesan
*

FLAT IRON STEAK

Beef chuck - beetroot - horseradish
pommes dauphine - black garlic
gremolata - jus

PAN-FRIED FOIE GRAS

Pear - walnut - cardamom - macaron

GORGONZOLA

Waffle - licorice - apricot - almond

SIGNATURE DESSERT AMUSE

LEMON & CINNAMON

Crêpe - crema catalana - caramel

WINE PAIRING

WINES

Please consult our sommelier
for the best wine pairing
with your menu,
tailored to your taste and interests.

Enjoy the gems of our wine list
or choose from our selection of
carefully paired wines.

WINE PAIRING

Full glass € 11.00
Half glass € 6.50

0.0 Virgin Pairing
Non-alcoholic pairing
(per glass)
€ 9.50

MENUS

Monday to Friday

4 courses - € 86.50

Hamachi - cod - flat iron steak - dessert

Saturday

5 courses € 100.00

6 courses € 120.00

7 courses € 135.00

8 courses € 155.00

INSTEAD OF DESSERT

Cheese trolley € 10.00

Cheese course € 7.50

Pan-seared foie gras € 10.00

Extra cheese from the trolley
€ 24.00