

MENU UIJTTEWAAL

Signatuur amuse

tonijn . noordzeekrab . appel
verveine . komkommer . jalapeño
avocado . limoen

*

mossel . chorizo . witte druif . romesco
koolrabi . tomaat

gegrilde schol . prei . scheermes
gerookte boter . spinazie . basilicum
beurre blanc en gezouten citroen

**

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

anjou duif en croûte
witlof . biet . pommes dauphine
eigen jus

ganzenlever . madeleine
sinaasappel . macadamia

pière robèrt
honing . brioche . nashi peer
pompoenpit

braam . vlierbessenbloesem
limoen . mille-feuille

of

pruim . duindoornbes
hazelnoot . pure chocolade

ARRANGEMENT

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 unieke
Virgin selectie aan dranken.

Wijnarrangement

Vol glas 11,50
Half glas 6,75

0.0 virgin glas begeleidend
Glas 9,50

Indien gewenst i.p.v. duif
(vanaf 2 personen)
Entrecôte black angus
Supplement 12,50 p.p.

Water

Fles plat / bruisend
0,700 L 5,75
0,375 L 3,25

Menu

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