

MENU UIJTTEWAAL

Signatuur amuse

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

**

noorse coquille
2 bereidingen
dashi . bloemkool . amandel . yuzu . shiso

gegrilde schol . a la grenoble
beurre noisette . kapper . peterselie
prei . spinazie . basilicum
beurre blanc en gezouten citroen

*

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

wilde eend
rode kool . sinaasappel . mokka
knolselderij . eigen jus

gebakken ganzenlever
cannelé . elstar . vanille . pistache

pierre 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. eend
(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,-

MENU UIJTTEWAAL

Signature amuse

tuna · northsea crab · apple · verbena
cucumber · jalapeño · avocado · lime

**

norwegian scallop

2 preparations

dashi · couliflower · almond · yuzu · shiso

grilled plaice · a la grenoble
beurre noisette · capers · parsley · spinach
basil · beurre blanc · salted lemon

*

gnocchi · jerusalem artichoke
chanterelle · chives · truffle

+ **pan fried veal sweetbreads**

12,50

Wild Duck

red cabbage · mokka · orange · celeriac
jus de canard

foie gras · canelé · elstar
vanilla · pistache

pière robèrt
honey · brioche · nashi pear
pumpkin seeds

blackberry · elderflower · lime
mille-feuille

or

Plum · sea buckthorn berry
hazelnut · dark chocolate

PAIRING

Wines

Consult our sommelier for the perfect
wine pairing, tailored to your menu,
personal taste, and preferences.

Enjoy the hidden gems of our wine list or
discover our unique selection of
alcohol-free virgin pairings.

Wine pairing

Full glass 11,50

Half glass 6,75

0.0 virgin pairing

Glass 9,50

if desired

instead of wild duck
entrecôte black angus
(for 2 people or more)
supplement 12,50 p.p.

Water

Still / sparkling
0,700 L 5,75

0,375 L 3,25

Menu

4 courses 90,-
monday through thursday

5 courses * 105,-

6 courses ** 125,-

7 courses *** 140,-

8 courses **** 160,-