

MENU UIJTTEWAAL

Signatuur amuse

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

*

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

gebakken snoekbaars
gerookte paling . appelstroop
zuurkool . waterkers

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

hazenrug & hazenpeper
rode kool . pastinaak . grosnes
pommes dauphine . jus van haas

gebakken ganzenlever
cannelé . elstar . vanille . pistache

**

pièrre robèrt
honing . brioche . nashi peer
pompoenpit

tartelette pumpkin spice
mandarijn . tonkaboon

of

pruim . duindoornbes
hazelnoot . pure chocolade

ARRANGEMENT

Wijnen

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

Wijnarrangement

Vol glas 11,50 - Half glas 6,75

0.0 virgin glas begeleidend

Glas 9,50

SEIZOEN & SIGNATUUR

Pas uw menu naar wens aan met
onze Seizoen & Signatuur gerechten.

terriner
wild zwijn & eendenlever
knolselderij . bladselderij
druif . walnoot
25,-

gebakken langoustine
tarte tatin witlof
spinazie . kervel . parmezaan
friszure pepersaus
25,-

i.p.v. hazenrug
(vanaf 2 personen)
Entrecôte black angus
+12,50,-

Menu

5 gangen	105,-
6 gangen *	125,-
7 gangen **	140,-
8 gangen ***	160,-

MENU UIJTTEWAAL

Signatuur amuse

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

**

noorse coquille
dashi . bloemkool . amandel . yuzu . shiso

gebakken snoekbaars
gerookte paling . appelstroop
zuurkool . waterkers

*

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

hazenrug & hazenpeper
rode kool . pastinaak . grosnes
pommes dauphine . jus van haas

gebakken ganzenlever
cannelé . elstar . vanille . pistache

pière robèrt
honing . brioche . nashi peer
pompoenpit

tartelette pumpkin spice
mandarijn . tonkaboon

of

pruim . duindoornbes
hazelnoot . pure chocolade

ARRANGEMENT

Wijnen

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

Wijnarrangement

Vol glas 11,50 - Half glas 6,75

0.0 virgin glas begeleidend

Glas 9,50

SEIZOEN & SIGNATUUR

Pas uw menu naar wens aan met
onze Seizoen & Signatuur gerechten.

terriner

wild zwijn & eendenlever
knolselderij . bladselderij .
druif . walnoot
25,-

gebakken langoustine
tarte tatin witlof
spinazie . kervel . parmezaan
friszure pepersaus
25,-

i.p.v. hazenrug (vanaf 2 personen)

Entrecôte black angus
+12,50,-

Menu

4 gangen	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,-



MENU UIJTTEWAAL

MENU

SIGNATURE AMUSE-BOUCHE

—

COMPLETE BREAD SERVICE

MENUS

4 courses – € 90,00
(Monday to Friday)

5 courses – € 105.00

6 courses – € 125.00

7 courses – € 140.00

8 courses – € 160.00

EXTRAS

Additional cheese from the trolley
€ 24.00

Cheese trolley i.s.o. dessert
€ 10.00

Cheese course i.s.o. dessert
€ 7.50

Pan-seared foie gras i.s.o. dessert
€ 10.00

WINE PAIRING

WINES

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

Enjoy the gems of our wine list
or discover our unique
Virgin (non-alcoholic)
beverage selection.

WINE PAIRING

(Per glass)

Full glass – € 11.50

Half glass – € 6.75

0.0 Virgin Pairing

Non-alcoholic pairing
(per glass)
€ 9.50

WATER

BOTTLE STILL / SPARKLING

0.700 L – € 5.75

0.375 L – € 3.25

UIJTTEWAAL 8 JAAR

AMUSE SIGNATUUR

BROODSERVICE COMPLET

TARTAAR & OESTER

Zilte groente - groene appel - groene aardbei
rettich - vinaigrette

NOORDZEEKRAB

Tonijn - kimchi - kokos

LABEL ROUGE ZALM

Asperge - mierikswortel - dille

KREEFT

Tarte tatin - witlof - spinazie - parmezaan

64 GRADEN EIDOOIER

Morille - peulvruchten - lavas

LAMSZADEL

Kikkererwt - dukkah - daslook

EPOISE

Zuurdesem - miso - honing

KERS

Basilicum - manjari chocolade
aceto balsamico

8 x mini 99,-



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 11,50

Half glas 6,75

VIRGIN 0.0 BEGELEIDEND

Glas 9,50

KEUZE I.P.V. LAMSZADEL

GEBAKKEN KABELJAUW + 12,50

FLAT IRON STEAK + 12,50

GANZENLEVER

peer - walnoot - kardemom
macaron

I.p.v. kaasgerecht of dessert
10,-

extra
25,-

KAASWAGEN

**KAASSELECTIE VAN ONZE
KAASWAGEN**

Huisgemaakte garnituren.

I.p.v. dessert 10,00

I.p.v. kaasgerecht
extra gang 24,00

MIDWEEK MENU MEI



AMUSE SIGNATUUR

BROODSERVICE COMPLET

SCHOTSE LABEL ROUGE ZALM

Dille - komkommer - groene appel
vlierbloesem - rettich - granité

*

ZEEUWSE KREEFT

Gnocchi aardpeer - cantharel
spinazie - belper knolle - basilicum

ASPERGE

Lardo di collonata - morille - eidooier
tuinboon - doperwt - lavas

**

LAMSZADEL

Kikkererwt - dukkah - daslook

*

DESSERT AMUSE SIGNATUUR

AARDBEI & RABARBER

Lambada - yoghurt- dragon

*

3 gangen 65,00*
4 gangen 80,00**
5 gangen 100,00***

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 11,50

Half glas 6,75

VIRGIN 0.0 BEGELEIDEND

Glas 9,50

KEUZE I.P.V. LAMSFILET

GEBAKKEN KABELJAUW + 12,50

FLAT IRON STEAK + 12,50

EXTRA ZOET NAGERECHT

KERS & MANJARI

Aceto balsamico - basilicum

KAASWAGEN

KAASSELECTIE VAN ONZE
KAASWAGEN

Huisgemaakte garnituren.

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

MENU UIJTTEWAAL



SIGNATURE AMUSE

COMPLETE BREAD SERVICE

SCOTTISH LABEL ROUGE SALMON

dill - cucumber - green apple
elderberry - radish - granité

LANGOUSTINE

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

**

DUTCH LOBSTER

Gnocchi jerusalem artichoke - cantherel
spinach - "Belper knolle" cheese - basil

ASPARAGUS

64 degrees egg yolk
peas - morels - lavas

*

LAMB SADDLE

Stew - chickpea - dukha - wild garlic

PAN-FRIED FOIE GRAS

Pear - walnut - cardamom - macaron

EPOISE

Sourdough - miso - honey

SIGNATURE DESSERT AMUSE

STRAWBERRY & RHUBARB

Lambada - yoghurt - tarragon

MENU

MONDAY TO FRIDAY

4 COURSES - € 90,00

HAMACHI - COD - LAMB - DESSERT

SATURDAY

5 COURSES € 105.00 *

6 COURSES € 125.00 **

7 COURSES € 140.00 ***

8 COURSES € 160.00 ****

WINEPAIRING

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 € 11.50

Half glass € 6.75

0.0 Virgin Pairing

Non-alcoholic pairing
(per glass)
€ 9.50

INSTEAD OF LAMB

PAN FRIED BRILL FILLET + 12,50

FLAT IRON STEAK + 12,50

EXTRA SWEET DESSERT

SEREH - APPLE - GINGER

Yuzu - saké - sabayon
white chocolate

CHEESE TROLLEY

i.s.o. dessert 10,00
extra course 24,00

LAZY SUNDAY

EXTRA'S

Irish mor oester

Cru 3 stuks 16,-
Extra 5,- p.st.

Thais 7,25

Beurre blanc 7,25

Pata negra
60 gram 22,50

LUNCHMENU

Geniet tijdens de lunch van ons
wisselend 3 gangen lunchmenu

65,00

LAZY SUNDAY

5 gerechten van de chef
en zijn team

5 gangen

85,00

ARRANGEMENT

WIJNARRANGEMENT

Geef onze sommelier
de vrije hand en geniet
van de wijn-spijs combinaties

Glas 11,50

Half glas 6,75

VIRGIN ARRANGEMENT

Een unieke en passend alcoholvrij
arrangement voor de liefhebber.
Samengesteld door onze "virgin"
sommelier.

Glas 9,50

Kaas i.p.v. dessert 10,00

WATER

Fles groot 5,75

Fles klein 3,25



LAZY SUNDAY

EXTRAS

Irish Mór Oyster
Cru, 3 pieces 16.00
extra p.p. 5,-

Thai style p.p. 7.25

Beurre blanc p.p. 7.25

Pata Negra
60 grams 22.50

LUNCH MENU

Enjoy our seasonal
3-course lunch menu,
changing regularly
and prepared by the chef and his
team.

65.00

LAZY SUNDAY

Five dishes by the chef
and his team

5 courses

85.00

WINE PAIRING

WINE PAIRING

Give our sommelier
free rein and enjoy carefully crafted
wine and food pairings.

Per glass 11.50

Half glass 6.75

VIRGIN PAIRING

A unique and well-balanced
non-alcoholic pairing
for the true enthusiast,
created by our Virgin Sommelier.

Per glass 9.50

Cheese instead of dessert 10.00

WATER

Large bottle 5.75

Small bottle 3.25