

APERITIEF

Zeeuwse oesters BIO creuses met citroen en sjalottenazijn (3/6st.)	9/16
Gedroogde Spaanse ham Paleta Iberico Bellota (50gr.)	9

TASTING MENU

Laat je verrassen door de Chef met een maandelijks wisselend menu, geïnspireerd op het seizoen

4 GANGEN €44 5 GANGEN €53 6 GANGEN €60

Bijpassende wijnen variëren tussen €6,5 en €9

À LA CARTE

VOORGERECHT

Gamba met sojaboon, bonito dashi, zeewier, paksoi en rammenas	11
Witte asperges met mosterd, bieslook, kruiden en aardappel crunch	11
Toast decadent; steak tartaar met eendenlever, groene appel en truffel	12
Tartaar van witvis met zee-egel, druiven en gepofte quinoa	10
Iberico met aardpeer, papaja, pinda en citrus	11

TUSSENGERECHT

Romige schuim van kreeft met zeekraal en witte asperge	11
Ossenstaart met brie de Meaux, vijg en pistache	11

HOOFDGERECHT

Lams Rib Roast (700GR.) witte asperges friet gepofte knoflook jus	59
Prijs voor 2 personen en op beschikbaarheid verkrijgbaar	

Knolselderij Kha Khai met yuzu, zeewier en macadamia	20
Tarbot met spinazie, knolselderij, amandel en schuim van aardappel	23
Kemper Landhoen met pofaardappel, mais crème, krokante huid en eigenjus	22
Eendenborst met witlof, pruimen, aardappel crunch en jus van eendenlever	22
Kreeft & Sucade met witte asperges, lamsoor en mierikswortel beurre blanc	23

EXTRA: Huisgemaakte friet met mayonaise 4

NAGERECHT

Kaasplateau met 4 kazen van "Bourgondisch Lifestyle"	12
Gepocheerde peer met yuzu, gember, pinda en beurre noisette ijs	8
Chocolade dessert	8
Tarte au citron maar dan net even anders	8
Café Gourmand; met huisgemaakte friandises	7

Wij streven naar een eerlijke en duurzame inkoop van onze producten.

Volg ons ook op Instagram: @Restaurantnoordwest