

## APERITIEF

<b>Zeeuwse oesters</b> Creuses met citroen en sjalottenazijn (3/6st.)	9/16
<b>Gedroogde Spaanse ham</b> 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 variërend tussen €6,5 en €9

## À LA CARTE

### VOORGERECHT

<b>Ossenstaart</b>   hoisin   aardappel   brie de Meaux	12
<b>Makreel</b>   hazelnoot   biet   dragon	10
<b>Steak tartaar</b>   piccalilly   groenten   eidooier	11
<b>Knolselderij</b>   witlof   peer   walnoot   Bleu de regalis	10
<b>Noordzeekrab</b>   rode kool   appel   brick deeg	12

### TUSSENGERECHT

<b>Iberico procureur</b>   boerenkool   mosterd   rookworst	11
<b>Crème brûlée</b>   paddenstoelen   geitenkaas   hazelnoot	12

### HOOFDGERECHT

<b>Rib-eye (600gr.)</b>   sla   friet   jus beurre cafe de Paris	59
--	----

Prijs voor 2 personen en op beschikbaarheid verkrijgbaar

<b>Burrata</b>   aardappel   prei   ui	20
<b>Skrei</b>   kruidkoek   zuurkool   aardappel	22
<b>Hert</b>   stoofpeer   spruitenblad   aardappel	23
<b>Duif</b>   hete bliksem   ui   eigen jus	22
<b>Inktvis</b>   topinamboer   orzo   grapefruit	22

EXTRA: Huisgemaakte friet met mayonaise 4

### NAGERECHT

<b>Kaasplateau</b>   4 kazen van Bourgondisch Lifestyle	12
<b>Pastinaak</b>   perzik   amandel   witte chocolade	8
<b>Chocolade</b>   mousse   bros   ijs	8
<b>Tarte au citron</b>   meringue   cookie crumble	8
<b>Café Gourmand</b>   met huisgemaakte friandises	7

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

Volg ons ook op Instagram: @Restaurantnoordwest