

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

Vacherin Mont d'Or mousse met zeewier, macadamia en granaatappel	11
Pulpo met venkel, inktvis inkt kroepoek	11
Noordzee krab met pompoen, brique en kardemom	11
Rouleau van eendenlever en rund met balsamico ui, grapefruit en brioche	12
Gebakken bloedworst met appel, yuzu en dragon	11

TUSSENGERECHT

Coquilles met schorseneren, paddenstoel en truffel	12
Gerookte Iberico procureur met capucijners, piccalilly en aardappel	10

HOOFDGERECHT

Côte de Boeuf (900GR.) friet botersla jus van rode ui	60
Prijs voor 2 personen en op beschikbaarheid verkrijgbaar	

Groenten "beurre noisette" met crème van zoete ui en paddenstoelen	19
2 bereidingen van sucade met knolselderij, pastinaak, bundelzwam en jus d'veau	21
Wilde duif met peen, pommes dauphine, ui en eigen jus	23
Gamba's met fregola, gestoofde prei en citroen	21
Skrei met zuurdesem, witlof, kaantjes, pommes fondant en beurre blanc	22

EXTRA: Huisgemaakte friet met mayonaise 4

NAGERECHT

Kaasplateau met 4 kazen van "Bourgondisch Lifestyle"	12
Praliné met peer en kletskep	9
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