

## APERITIEF

<b>Zeeuwse oesters</b> BIO 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

3 GANGEN €35      4 GANGEN €44      5 GANGEN €53      6 GANGEN €60

Bijpassende wijnen variëren tussen €6,5 en €9

## À LA CARTE

### VOORGERECHT

<b>Gerookte poon</b>   bloemkool   olijf   rabarber	11
<b>Eendenborst</b>   aardpeer   mandarijn   macadamia	12
<b>Paddenstoel</b>   tête de moine   cashew	10
<b>Wildpaté</b>   pastinaak   duindoorn   brioche   pistache	11
<b>Gamba</b>   winter postelein   gerookte Iberico bouillon	12

### TUSSENGERECHT

<b>Heldere runderbouillon</b>   stoofvlees wonton   merg	9
<b>Coquilles</b>   tom ka kai   zoet zure komkommer   nori	11

### HOOFDGERECHT

<b>Côte de Boeuf (900GR.)</b>   friet   botersla   jus van rode ui Prijs voor 2 personen en op beschikbaarheid verkrijgbaar	60
<b>Zeeduivel</b>   romanesco   salie aardappel   spek schuim en crunch	21
<b>Gepofte biet</b>   Chaource   gezoete walnoot   eidooier	19
<b>Hertenbiefstuk</b>   rode kool   pommes dauphine   appel   kruidkoek jus	21
<b>Coquilles &amp; kokkels</b>   orzo   zeewier   postelein   Parmezaan	22

EXTRA : Huisgemaakte friet met mayonaise 4

### NAGERECHT

<b>Kaasplateau</b> met 4 kazen van "Bourgondisch Lifestyle"	12
<b>Pompoen</b>   gezouten karamel   verveine	8
<b>Chocolade &amp; Kokos</b> dessert	8
<b>Citroen</b>   cookie dough   meringue	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](#)