

APERITIEF

Zeeuwse oesters 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 variërend tussen €6,5 en €9

À LA CARTE

VOORGERECHT

Pompoen brie de meaux zeewier passievrucht	10
Tonijn kiwi macadamia groene curry	12
Eend pastinaak pruim eendenhuid	11
Steak tartaar toast eendenlever truffel radijs	12
Schelpdieren vadouvan groene appel venkel	12

TUSSENGERECHT

Coquilles vanille ham wortel brickdeeg	12
Eendenlever witte chocolade aardbei koffie	12

HOOFDGERECHT

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

Prijs voor 2 personen en op beschikbaarheid verkrijgbaar

Open ravioli burrata prei ui radijs	20
Schol spruiten Zeeuws spek aardappel	22
Buikspek & varkenswang paddenstoel knolselderij hazelnoot	23
Duif witlof appel calvados eendenlever	22
Zeeduivel risotto schelpdieren wortel	22

EXTRA: Huisgemaakte friet met mayonaise 4

NAGERECHT

Kaasplateau 4 kazen van Bourgondisch Lifestyle	12
Ananas kokos zoethout	8
Chocolade mousse bros ijs	8
Tarte au citron meringue cookie crumble	8
Café Gourmand met huisgemaakte friandises	7

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

Volg ons ook op Instagram: [@Restaurantnoordwest](#)