

## CHEF'S MENU **JRE**

### NOORDZEE KRAB \*\*

Salade met bleekselderij, venkel, Vadouvan en Piment d'Espelette

### RUND

Steak tartaar met Wasabi, Nori, ponzu en sesam

### COQUILLE

Gebakken met pompoen, Miso en tomatenbouillon met sereh

### PULPO

Zacht gegaard op de BBQ met ansjovis en chorizo

### ZWEZERIK \*

Gelakt en geroosterd, rode ui, Sanbaizu en miso

### DORSET LAM

4 Verschillende bereidingen van lam met paling, artisjok en steranijs

### OF

### WAGYU A5 ENTRECOTE

Gegrild op de BBQ  
spitskool, Black garlic en jus met Dashi  
*+ € 28,- supplement*

### CHOCOLADE

Verschillende structuren van chocolade, hazelnoot, koffie en ijs van Baileys

5 gangen	75
6 gangen	85 *
7 gangen	95 **

Onze gerechten zijn met zorg samengesteld. Het is niet altijd mogelijk om bepaalde ingrediënten te vervangen. Alle ingrediënten kunnen allergenen bevatten. Wilt u zelf uw menu opbouw bepalen? Dan rekenen wij € 7,50 supplement per gerecht.

Meld uw allergie en wij passen, waar mogelijk, graag de gerechten voor u aan.

*voor*

<b>OESTERS</b> Cru met citroen en sjalotten azijn	4/stuk
<b>NOORDZEE KRAB</b> Salade met bleekselderij, venkel, Vadouvan en Piment d'Espelette	25
<b>RUND</b> Steak tartaar met Wasabi, Nori, ponzu en sesam	18
<b>WATERMELOEN</b> (vegetarisch) Tartaar van watermeloen met krokante algen crumble en ponzu vinaigrette	18
<b>CHEF Z'N FAVORIET</b> Croissant, Pata Negra, savora mosterd, eendenlever en vijgen sorbet	22

*tussen*

<b>COQUILLE</b> Gebakken met pompoen, Miso en tomatenbouillon met sereh	20
<b>ZWEZERIK</b> Gelakt en geroosterd op de bbq, rode ui, Sanbaizu en miso	22

*hoofd*

<b>TARBOT &amp; PULPO</b> Tarbot geglaceerd en Pulpo van de BBQ met ansjovis en chorizo	45
<b>DORSET LAM</b> 4 bereidingen van lam met paling, artisjok en steranijs	38
<b>WAGYU A5 ENTRECOTE</b> Gegrild op de BBQ met spitskool, Black garlic en Jus van Dashi	70
<b>SPITSKOOL</b> (vegetarisch) Rouleaux van Spitskool met artisjok en Tom Kha Kai	32

*dessert*

<b>CHOCOLADE</b> Verschillende structuren van chocolade, hazelnoot, koffie en ijs van Baileys	15
<b>FRAMBOOS SOUFFLE</b> (ca. 15min. bereidingstijd) Met rood fruit, witte chocolade en ijs van pistache	17
<b>KAZEN VAN BETTY</b> Selectie internationale kazen met brood en confituur	16