

WEI PROEVEN

is een concept dat afwijkt van de traditionele voor- en hoofdgerechten. We serveren al onze gerechtjes in een kleiner formaat. Kwaliteit in plaats van kwantiteit. Uitsluitend met de beste kwaliteit producten: zo lokaal en/of duurzaam mogelijk. Traditionele kooktechnieken, moderne combinaties (een Oosterse twist), pure smaken en zoutarm.

U kunt de chef ook de vrije hand geven met een Chef's Menu. De prijzen zijn inclusief tafelwater (plat of bruis) en brood.

PRIJZEN PER PERSOON

3 GERECHTEN €37
BIJPASSENDE WIJNEN €20

4 GERECHTEN €49
BIJPASSENDE WIJNEN €27

5 GERECHTEN €61
BIJPASSENDE WIJNEN €34

6 GERECHTEN €73
BIJPASSENDE WIJNEN €41

7 GERECHTEN €85
BIJPASSENDE WIJNEN €48


MICHELIN
2020

GERECHTEN

SASHIMI VAN ZEEBAARS

zoetzure peer | sinaasappel sambal | zeevier

INKTVIS, GEGAARD ONDER DRUK

pikante kool | limoen-gember gel

HUISGEROOKTE ZALM bieten met Frysk Hynder
whiskey | Friese sojabonen, Thais bereid

GAZPACHO BIET

gember | melkschuim | djerोक poeroet

KRUIDIGE ZOMERSE SALADE

krokante quinoa | noten | lavendel dressing

GEBRANDE GEROOKTE PALING (DUURZAAM GEVANGEN)

met frisse zomerse salade

HUISGEROOKTE FRIESLANDER PICANHA

crème van Tynjetaler | pijnboompitten | basilicum-olie

TARTAAR VAN BATAAT

oud-Hollandse bonen | 64 graden ei

OOSTERSE WADDEN MOSSELEN

geflambeerd met Bleu de Wolvega

LANGZAAM GEGAARDE EEND

venkel | grapefruit | stroopje gember en peper

GEROOSTERDE FRIESE SNOEKBAARS

ingemaakte pikante wortel | witte wijn ricard saus

SLOW ESCARGOT

klassiek bereid (knoflookboter)

GEROOSTERDE RODE POON

zwarte quinoa | hollandaise met salie

KAASPLANK

wisselende kazen | appelchili stroopje | roggebrood

TIP: GLAS HUISGEMAAKTE VIN DE NOIX

DESSERT

wisselend verrassingsdessert

OESTERS PER STUK | HALF DOZIEN | HEEL DOZIEN

prijs afhankelijk van soort

Allergie? We horen het graag ruim van te voren!