

## 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. En 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. **Bij groepen vanaf 7 personen serveren wij een Chef's Favourites Menu.**



## 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

## GERECHTEN

### GESTOOFDE SCHEERMESSEN

met flowersprout en tabouleh van wortel en peper

### TERRINE VAN OCTO PULPO

met pikante komkommer en kimchi

### ROULLEAUX VAN GEROOKTE WORTEL

met kappertjes en friszure creme van doperwt

### CARPACCIO WEIDUMERHOUT

van coquille met pesto en pijnboomspitten

### WINTERSE SALADE met gepofte kastanje,

crumble van quinoa, spruiten en notendressing

### SASHIMI VAN SKREI

met gekarameliseerde ui en krokantje van bataat

### TARTAAR VAN BATAAT

met pronkbonen, gepofte tuinbonen en 64 graden ei

### HUISGEROOKTE DRY AGED LENDE met gefermenteerde

rode kool, bapao en yuzu mayonaise

### GEBRANDE GEROOKTE PALING (DUURZAAM GEVANGEN)

met frisse winterse salade

### PATÉ VAN SLOW ESCARGOT

met salade van pastinaak en paddenstoelleer

### GESTOOFDE KOKKELS

met zeevier, afgeblust met jus van garnaal

### KLASSIEKE BOUILLABASSE

met scheermessen, saffraan rouille en crouton

### IN ROOMBOTER GEBAKKEN SCHOL met citroenbonen,

limoen hollandaise en zeevier krokantje

### GEGRILDE ZEEBAARS

met drie bereidingen van flageolet bonen

### GESTOOMDE ZEEWOLF

met mosselen en een saus van crodino en bisque

### ROOD GEBAKKEN BIO OSSENHAAS

met hutspot en saus van rawit

### SOUFFLÉ VAN PASTINAAK

met miso, cabrales en chips van schorseneren

### GESTOOFDE PORTOBELLO

met zoetzure bieten en crème van aardpeer

### KAASPLANK TIP: GLAS HUISGEMAAKTE VIN DE NOIX

met appel chili stroopje en Fries roggebrood

### DESSERT

wisselend verrassingsdessert

**OESTERS PER STUK €2,00** naturel of geef de chef de vrije hand

Allergie? Meld het ons, het liefst een dag van te voren!