

## 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**  
BIJPASSEND WIJNEN €18

**4 GERECHTEN €49**  
BIJPASSEND WIJNEN €24

**5 GERECHTEN €61**  
BIJPASSEND WIJNEN €30

**6 GERECHTEN €73**  
BIJPASSEND WIJNEN €36

**7 GERECHTEN €85**  
BIJPASSEND WIJNEN €42

## GERECHTEN

### CARPACCIO WEIDUMERHOUT

van coquille met pesto en pijnboompitten

**TARTAAR VAN BATAAT** met pronkbonen, sesamolie, gepofte tuinbonen en 64 graden ei

### GESTOOFDE SCHEERMESSEN

met flowersprout en tabouleh van wortel en peper

**WINTERSE SALADE** met gepofte kastanje, crumble van quinoa, spruiten en notendressing

### TERRINE VAN OCTO PULPO

met pikante komkommer en kimchi

### SASHIMI VAN ZEEBAARS

met gekarameliseerde ui en krokantje van bataat

**HUISGEROOKTE DRY AGED LENDE** met gefermenteerde rode kool, bapao en yuzu mayonaise

### GEBRANDE GEROOKTE PALING (DUURZAAM GEVANGEN)

met frisse winterse salade

### GESTOOFDE KOKKELS

met zeewier, afgeblust met jus van garnaal

### KLASSIEKE BOUILLABAISSE

met scheermessen, saffraan rouille en crouton

**IN ROOMBOTER GEBAKKEN SCHOL** met citroenbonen, limoen hollandaise en zeewier krokantje

**GEPOCHEERDE SCHELVIS** met ravioli van rode biet, gedroogde rode biet en gefermenteerde witte kool

### GESTOOMDE ZEEWOLF

met mosselen en een saus van crodino en bisque

### BEAN WELLINGTON

van seizoensgroente en zwarte sojabonen

### ROOD GEBAKKEN BIO OSSENHAAS

met hutspot en saus van rawit

### SOUFFLÉ VAN PASTINAAK

met miso, cabrales en chips van schorseneren

### PATÉ VAN SLOW ESCARGOT

met salade van pastinaak en paddenstoelleer

### 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!