

**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. We adviseren 4 á 5 gerechtjes voor de gemiddelde eter, met uitzonderingen daar gelaten natuurlijk: u heeft het zelf in de hand! We werken uitsluitend met de beste kwaliteit producten: zo lokaal en/of duurzaam mogelijk. Pure smaken, traditionele kooktechnieken, moderne combinaties en een Oosterse twist.

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

2 GERECHTEN €25,00

3 GERECHTEN €35,00

4 GERECHTEN €45,00

5 GERECHTEN €55,00

6 GERECHTEN €65,00

7 GERECHTEN €75,00

## WIJN & SPIJS

Wilt u de perfecte wijn & spijs combinatie ervaren?  
Vraag de gastvrouw om advies!



## GERECHTEN

### TARTAAR VAN WILDE WADDEN ZEEBAARS

met krokante schorseneren en gekarameliseerde lof

### ✓ ZOMERSE SALADE

met zomer groentes, quinoa en lavendel dressing

**CEVICHE VAN KOUD GEROOKTE KABELJAUW** crème van mais, krokante aardappel, lente ui en koriander

**COQUILLE OP JAPANESE WIJZE** met zeeviersalade, kroepoek van quinoa en miso mayonaise

**DUN GESNEDEN GEROOKTE DRY AGED LENDE** met friszure salade van spitskool en yuzu mayonaise

**GESTOOFDE -DUURZAAM GEVANGEN- PALING** met sereb, limoen en salie

**ZALM SOUS-VIDE BEREID (63 GRADEN)** met het perfecte ei, erwten, gember, limoen en lavendel

**BOUILLABAISSE VAN FRIESE RIVIERKREEFT** met croutons en rouille

**KROKANTE SPIERING** met salsa van Marokkaanse citroen en gerookte creme van knoflook

**MOSSELEN KLASSIEK MET MODERNE TWIST** met Ricard en Reade Jutter

### INKTVIS OCTO PULPO VAN DE LAVAGRILL

met pikante piccalilly

**GEBAKKEN KABELJAUW** met Oosterse wortel, botersaus met pandan en krokant gebakken huid

### ✓ PIKANTE SPITSKOOL

met paksoi, sushirijst en saus van pandan

### GEROOSTERDE WADDEN HARDERFILET

crème van rode kool met rawit en venkelsalade

**LANGZAAM GEGAARDE RUNDERTONG** met tuinbonen, crème van ansjovis en gekarameliseerde biet

### HUISGEROOKTE ESCARGOTS

in knoflookboter met paddenstoelen en mais

**ROOD GEBAKKEN BIO OSSENHAAS** met parelcouscous en garnalen, jus van miso en gember

✓ **HUISGEROOKTE PORTOBELLO** met puree van snijbiet, verse truffel en Tynjetaler

**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!