

“Menu van de chef”

Cremeux van venkel en pernod met krab, mesheften, kokkel, citrus,
Hollandse garnaltjes en kropsla
Cremeux von Fenchel und Pernod mit Krebs und Schwertmuschel, Herzmuschel, Citrus,
Holländische Nordseekrabben und Kopfsalat

Steak tartaar met beenmerg, roomkaas, cornichons, tomaat en zonnebloempitten
Steak Tatar mit Mark, Frischkäse, Cornichons, Tomate und Sonnenblumenkerne

Creatie van eekhoortjesbrood met paddenstoeltjes, broodcrumble, olijven en panna cotta
Kreation von Steinpilz und Mischpilzen, Brot-Crumble, Oliven und Panna Cotta

Aardpeersoep met bleekselderij, truffel en beenham
Topinambur-Suppe mit Sellerie, Trüffel und Schinken

Sousvide gegaarde lenghaas met courgette, rode peper, bieslook-beurre blanc en forelkuit
Sous Vide gegarter Lengfisch mit Zucchini, roter Peperoni, Schnittlauch-Beurre-Blanc und
Forellenkaviar

Langzaam gegaarde runderwang met longhaas, structuren van knolselderij,
zilverui en pompoen
Sanft gegarte Rinderwange mit Rinder Onglet, Strukturen von Knollensellerie,
Silberzwiebel und Kürbis

Creatie van pure chocolade, karamel en peer
Kreation von Zartbitterschokolade, Karamell und Birne

5- gangen Krab/ tartaar/ aardpeer/ leng/ peer € 62,50

6- gangen Krab/ tartaar/ eekhoorn/ aardpeer/ leng/ peer € 67,50

7 – gangen Krab/ tartaar/ eekhoorn/ aardpeer/ leng/ runderwang/ peer € 72,50

“Menu ‘t Streefkerkse huis”

Ceviche van kreeft met gele curry, parelgort, krokante gamba en avocado
Ceviche vom Krebs mit gelbem Curry, Perlgrauen, knuspriger Gamba und Avocado

Creatie van kwartel en piepkuiken met rode biet, boekweit en eendenlever
Kreation von Wachtel und Küken mit Rote Bete, Buchweizen und Entenleber

Gefrituurde bloemkoolhart met kikkererwt, hazelnoot en chimichurri
Frittiertes Blumenkohlherz mit Kichererbse, Haselnuss und Chimichurri

Zeeuwse bouillabaisse met schaal- en schelpdieren
Zeeländische Bouillabaisse mit Meeresfrüchten

Tarbotfilet met peterseliewortelsaus, bereidingen van wortel en vishuid
Steinbutt-filet mit Petersilienwurzelsauce, Kreationen von Karotte und Fischhaut

Gebakken Iron flat steak, gefermenteerde rode kool, aardappelgratin en bimi
Gebratenes Iron Flat Steak, fermentierter Rotkohl, Kartoffelgratin und Bimi

Witte chocolade met passievrucht, mango, kokos en mandarijn
Weisse Schokolade mit Passionsfrucht, Mango, Kokos und Mandarine

5- gangen kreeft/ kwartel/ bouillabaisse/ steak/ passievrucht € 62,50
6- gangen kreeft/ kwartel/ bloemkool/ bouillabaisse/ steak/ passievrucht € 67,50
7- gangen kreeft/ kwartel/ bloemkool/ bouillabaisse/ tarbot/ steak/ passievrucht € 72,50