

Menu van de chef

Tartaar van wilde zeebaars met gele curry, gamba, avocado, citrus

Tatar vom wilden Seebarsch mit gelbem Curry, Gamba, Avocado, Citrus

Cremeux van gerookte makreel met limoengrasbouillon, paling, groene kruiden, garnaaltjes

Cremeux von geräucherter Makrele mit Limettengras-Bouillon, Aal, grüne Kräuter, Garnelen

Tartaar van tomaat met basilicumcrème, Burrata-sorbet, marshmallow, gazpacho

Tatar von der Tomate mit Basilikum-Crème, Burrata-Sorbet, Marshmallows, Gazpacho

Bouillon van schaaldieren met gebakken vis, gamba, mosseltjes en rouille

Bouillon von Meeresfrüchten mit gebratenem Fisch, Gamba, Muscheln und Rouille

Gebakken Schelvisfilet met kokkelschuim, paksoi, Thaise-olie en

een loempia van verse kreeft

Gebratenes Schellfischfilet mit Herzmuschel-Schaum, Pak Choi, Thai-Öl und Frühlingsrolle vom frischen Hummer

Bavette met kruidenkorst, kaantjes, aardpeer, bietjes en broccoli

Bavette mit Kräuterkruste, Grieben, Topinambur, Rote Bete und Brokkoli

Pure chocolade mousse met koffie, karamelmousse, zoethoutsorbet en kumquat

Zartbitter-Schoko-Mousse mit Kaffee, Karamell-Mousse, Süssholz-Sorbet und Kumquat

5- gangen Zeebaars/ Tomaat/ Schaaldier/ Bavette/ Chocolade € 65,-

6- gangen Zeebaars/ Makreel/ Tomaat/ Schaaldier/ Bavette/ Chocolade € 72,50

7- gangen Zeebaars/ Makreel/ Tomaat/ Schaaldier/ Schelvis/ Bavette/ Chocolade € 80,-

Menu 't Streefkerkse huis

Salade van krab met mierikswortelcrème, schaaldiergelei, grapefruit, kropsla

Salat vom Krabbe mit Meerrettich-Crème, Meeresfrüchte-Gelee, Grapefruit, Kopfsalat

Cepesmousse met gerookte poldergans, rodekool, spekkoek, walnoot, kikkererwt en aceto

Steinpilzmousse mit geräucherter Poldergans, Rotkohl, Schichtkuchen, Walnuss, Kichererbse und Aceto

Creatie van rode biet met karnemelksorbet, linzencrème, groene asperge

Kreation von Rote Bete mit Buttermilchsorbet, Linsencrème, grüner Spargel

Aardpeersoep met truffel, beenham en bleekselderij

Topinambur-Suppe mit Trüffel, Schinken und Bleichsellerie

Gestoomde Corvina met Chinese kool, lente ui, zwarte rijst,

iri ponzu schuim en worteltjes

Gedünsteter Corvina mit Chinakohl, Frühlingszwiebel, schwarzer Reis,

Iri-Ponzu-Schaum und Karotten

Gebraden eendenborst met structuren van pompoen, Thaise-olie en specerijen

Gebratene Entenbrust mit Strukturen von Kürbis, Thai-Öl und Gewürzen

Kaneeltuile met appel, rozijnen, babbelaar sorbet en kaneel-espuma

Zimt-Tuille mit Apfel, Rosinen, Babbelaar Sorbet und Zimt-Espuma

5- gangen Krab/ Gans/ Aardpeer/ Eend/ Appel € 65,-

6- gangen Krab/ Gans/ Rode biet/ Aardpeer/ Eend/ Appel € 72,50

7- gangen Krab/ Gans/ Rode biet/ Aardpeer/ Corvina/ Eend/ Appel € 80,-