

WEI PROEVEN

is een formule die afwijkt van de traditionele voor- en hoofdgerechten. We serveren al onze gerechten (zowel warm als koud) in het formaat tussengerecht. De menukaart beweegt mee met de seizoenen, zo nu en dan vervangen we een gerecht. We maken gebruik van een eigen rookoven en wanneer het seizoen het toelaat maken we gebruik van eigen moestuin.

Ieder gerecht heeft dezelfde prijs €12,50. **Per persoon kies je minimaal twee gerechten.** U kunt de chef ook de vrije hand geven met een verrassingsmenu. De prijzen zijn inclusief tafelwater (plat of bruis) en brood.

* Bij groepen vanaf 7 personen serveren wij een verrassingsmenu.

2 GERECHTEN PP €25,00

3 GERECHTEN PP €32,50

4 GERECHTEN PP €40,00

5 GERECHTEN PP €45,00

6 GERECHTEN PP €50,00

HUISGEMAAKT APERITIEF: VIN DE NOIX €5,75

notenwijn • gemaakt met walnoten van eigen bomen • heerlijk als aperitief of bij kaas

GERECHTEN

DUO VAN PULPO EN FRYSK HYNDER GRAVAD LACHS

geserveerd met venkel atjar

GROENE SALADE

met gebrande noten, Bleu de Wol Vega en huisgerookte biet

TEXELS LAM

met saus van Reade Jutter en gepofte krieltjes

BOUILLABAISE

geserveerd met rouille en croutons

ROSÉ EENDENBORST

met een salade van sinaasappel, venkel en knoflook

HUISGEMAAKTE FALAFEL

met krokante kikkererwten en wrap van rode kool met couscous

IN RODE BIET GEMARINEERDE ZALM

geserveerd met een tartaar van zalm en komkommer

RILLETES VAN RUNDERBAVETTE

pikante spitskool en paddenstoelen

PIKANTE THAISE CURRYSOEP (KAN OOK VEGETARISCH BESTELD WORDEN)

met gamba en knoflookbulgur

GEROOSTERDE ZEEBAARS met groene salade

IJSSELMEER SNOEKBAARSFILET

in roomboter gebakken met puree van zoete aardappel

PROCUREUR zes uur koudgerookt

met krokant buikspek en chutney van rode ui

LICHT GEBONDEN BIETENSOEPJE

met madame Jeanette peper en geitenkaas

GEROOSTERDE KABELJAUWLOIN

met beurre blanc en gepofte tomaat

ROOD GEBAKKEN OSSENHAAS

met eigen jus en boerenkoolpuree

TATAKI VAN TONIJS

met zeewierkrokantjes, wasabicrème en wakamesalade

GEPOCHEERDE HEILBOTFILET

met saus van Bleu de Wol Vega en gegrilde komkommer

GEGRILDE DORADEFILET

met gebrande paprikacrème en rozemarijn olie

KAASPLANK

diverse kaazen, chilistroop, kletsenbrood en Vin de Noix

GRAND DESSERT