

# S E N S E S

## restaurant

Senses restaurant bereidt onconventionele en creatieve gerechten. Waar mogelijk maken wij gebruik van de beste duurzame ingrediënten om al je zintuigen te prikkelen! Natuurlijk houdt de chef rekening met speciale dieetwensen of allergieën. Laat het ons weten.

*Senses restaurant prepares unconventional and creative food art. Where possible we make use of the best eco-friendly ingredients to tickle all your senses! Of course the chef will take your special dietary wishes or allergies into account. Just let us know.*

## Senses verrassingsmenu's | Senses surprise menus

<b>3 gangen Senses verrassingsmenu   3 course Senses surprise menu</b>	36,00
3 gangen wijnarrangement   3 course wine pairing	21,50
<b>4 gangen Senses verrassingsmenu   4 course Senses surprise menu</b>	45,00
4 gangen wijnarrangement   4 course wine pairing	28,50
<b>5 gangen Senses verrassingsmenu   5 course Senses surprise menu</b>	53,00
5 gangen wijnarrangement   5 course wine pairing	35,00
<b>6 gangen Senses verrassingsmenu   6 course Senses surprise menu</b>	60,00
6 gangen wijnarrangement   6 course wine pairing	42,50

## Voorgerechten | Starters

<b>Vegetarisch   Vegetarian</b>	10,50
Vegetarisch? Laat u verrassen door onze chef! Vegetarian? Be amazed by our chef!	
<b>Albacore tonijn   Albacore tuna</b>	12,50
bokkenpootje   kappertjes   tonijnmayonaise crispy fish stock   capers   tuna-mayonnaise	
<b>Tartaar Stroganoff   Tartar Stroganoff</b>	13,50
enoki   paprika   ei enoki   bell pepper   egg	
<b>Eendenlever   Duckliver</b>	15,50
Époisses   gevogeltebouillon   paddenstoelen Époisses   poultry broth   mushrooms	

## Tussengerechten | Entremets

<b>Gamba   King prawn</b>	12,50
kataifi   Kombu thee   zeewier kataifi   Kombu tea   seaweed	
<b>Kalfszwezerik   Veal sweetbread</b>	14,50
bloemkool   koffie   sinaasappel cauliflower   coffee   orange	

## Hoofdgerechten | Main courses

<b>Vis van de dag   Catch of the day</b>	dagprijs
bijpassend garnituur matching garnish	
<b>Vegetarisch   Vegetarian</b>	18,50
Vegetarisch? Laat u verrassen door onze chef! Vegetarian? Be amazed by our chef!	
<b>Parelhoen   Guinea fowl</b>	20,50
zuurkool   ui   hooi sauerkraut   onion   hay	
<b>USA rund   USA beef</b>	24,50
knolselderij   Opperdoezer   kruidenkorst celeriac   Opperdoezer   herb crust	
<b>Heilbot   Halibut</b>	25,50
ravioli   witlof   pancetta ravioli   chicory   pancetta	

## Nagerechten | Desserts

<b>Panna cotta   Panna cotta</b>	10,50
pandan   kokos   zoete rijst pandan   coconut   sweet rice	
<b>Senses tiramisu   Senses tiramisu</b>	11,50
koffie   mascarpone   biscuit coffee   mascarpone   biscuit	
<b>Nederlandse kazen   Dutch cheeses</b>	12,50
olijvenbrood   walnoot   cranberry olive bread   walnut   cranberry	