

S E N S E S

restaurant

Chef Lars Bertelsen bereidt onconventionele en creatieve gerechten. Waar mogelijk maakt hij gebruik van de beste duurzame ingrediënten om al je zintuigen te prikkelen! Natuurlijk houdt hij rekening met speciale dieetwensen of allergieën. Laat het ons weten.

Head Chef Lars Bertelsen prepares unconventional and creative food art. Where possible he makes use of the best eco-friendly ingredients to tickle all your senses! Of course he will take your special dietary wishes or allergies into account. Just let us know.

Senses verrassingsmenu's | Senses surprise menus

3 gangen Senses verrassingsmenu 3 course Senses surprise menu	36,00
3 gangen wijnarrangement 3 course wine pairing	21,00
4 gangen Senses verrassingsmenu 4 course Senses surprise menu	49,00
4 gangen wijnarrangement 4 course wine pairing	28,00
5 gangen Senses verrassingsmenu 5 course Senses surprise menu	59,00
5 gangen wijnarrangement 5 course wine pairing	35,00
6 gangen Senses verrassingsmenu 6 course Senses surprise menu	68,00
6 gangen wijnarrangement 6 course wine pairing	42,00

Voorgerechten | Starters

Velouté Velouté	12,50
cepes Parmezaan truffel cepes Parmesan truffle	
Makreel Mackerel	13,50
pandan zuur kaffir limoen pandan pickles kaffir lime	
Eendenlever Duck liver	16,50
pekelvlees brioche trompette de la mort cured beef brioche black trumpet	

Tussengerechten | Entremets

Zeebaars Sea bass	14,50
Noordzee krab quinoa dashi North Sea crab quinoa dashi	
Buikspek Pork belly	15,50
langoustine bapao vadouvan langoustine bapao vadouvan	

Hoofdgerechten | Main courses

Vis van de dag Catch of the day	dagprijs
bijpassend garnituur matching garnish	
Vegetarisch Vegetarian	18,50
Vegetarisch? Laat u verrassen door onze chef! Vegetarian? Be amazed by our chef!	
Boerderijkip Farm chicken	23,50
eendenlever pastinaak gerookte thee duck liver parsnip smoked tea	
Hollandse ossenhaas Dutch beef tenderloin	26,50
artisjok rundermerg cantharel artichoke bone marrow cantharel	

Nagerechten | Desserts

Appel Apple	10,50
amandel zuring merengue almond sorrel merengue	
Chocolade Chocolate	11,50
praliné pompoen toffee praline pumpkin toffee	
Europese kazen European cheeses	12,50
rozijnenbrood mostarda walnoten raisin bread mostarda walnuts	