

S E N S E S

restaurant

Tofu, tempura en gerookte forel eitjes
Allium dashi, steranijs en gember
Noordzee tartelette

À LA CARTE

Signature Zeeuwse Oester Creuse	4
Zuurdesem van 'Bakkerij Wolf' tofu crème a la 'Café de Paris'	6
Radijs	15
Mierikswortel, witte ponzu en dry aged kaviaar	
Geconfijte prei	14
Nederlandse scheermes, béarnaise en brioche	
Tempura	15
Maitake, tosazu en zoetzure uitjes	
Groene Asperge	15
BBQ doperwten, Amsterdamse Bos daslook en croutons	
Witte Asperge	17
Uien, gerookt tonburi en morille	
Geroosterde topinamboer	19
Zoetzure kombu en hazelnoot miso emulsie	
Harder van de Waddenzee	23
Zilte groenten, venkel en sauce Américaine	
Rabarber	11
Kaneel, vlierbloessom en yuzu	
Selectie van friandises met koffie of thee	8,5

MENU

Ervaar een bijzondere en unieke lunch of diner. Kies uit het 2- tot 7- gangen chefs menu. De chef laat zich inspireren door de vijf zintuigen en selecteert de beste biologische en duurzame ingrediënten. Laat je verrassen door de vernieuwende texturen en smaken.

CHEF'S MENU

2 - gangen * enkel tijdens de lunch	49
3 - gangen	59
4 - gangen	69
5 - gangen	79
6 - gangen	89
7 - gangen	99

WIJNARRANGEMENT

Voor een perfecte begeleiding van jouw lunch of diner.		Alcoholvrij
2 - gangen	18	14
3 - gangen	27	21
4 - gangen	36	28
5 - gangen	45	35
6 - gangen	54	42
7 - gangen	63	49

MENU ALL-IN

Dit is de Ultieme Senses ervaring (Signatuur JRE-menu).

Wij starten met een selectie amuses begeleid met een glas champagne als aperitief. Daarna is er bij elke gang een passend glas wijn, ongelimiteerd water service en eindigt het diner met koffie/thee, friandise en een exclusief digestief.

4 - gangen	140
5 - gangen	160
6 - gangen	180
7 - gangen	199

WIJNEN PER GLAS

MOUSSEREND

N.V - Gales, cuvée premiere, Rosé Brut Luxemburg, Pinot noir	10
N.V - Michel Genet, Grand Cru Blanc de Blancs Brut Spirit Frankrijk, Champagne, Chardonnay	17

WIT

2022 Parlez Vous? Frankrijk, Sauvignon Blanc	6,5
2021 Domaine Daniel Pollier Frankrijk, Macon Villages, Chardonnay	8,5
2022 Nicola Bergaglio, Gavi di Gavi 'Minaia' Italië, Piedmont, Cortese	8,5
2022 Domaine de la Piffaudiere Frankrijk, Touraine, Sauvignon blanc	9
2023 Belondrade 'Quinta Apolonia' Spanje, Castilla y Leon, Verdejo	9
2024 Gustave Lorentz Réserve Frankrijk, Alsace, Pinot Blanc	9,5
2023 Les Dames Blanches du Sud Frankrijk, Rhône, Viognier, Grenache Blanc	10,5

ROSÉ

2023 Famille J.M Cazes L'Ostal Rosé Frankrijk, Syrah, Grenache	8
--	---

ROOD

2022 Mon P'tit Pithon Frankrijk, Langguedoc, Grenache, Syrah	9
2021 Judith Beck, 'INK' Oostenrijk, Burgenland, Zweigelt, St Laurent	9
2022 Cantina di Scansano, 'Scantianum' Italië, Toscana, Sangiovese	9

S E N S E S

restaurant

Chef Renaud Goigoux, Joao Marques en het team selecteren met zorg het beste van seizoensgebonden en duurzame producten uit de Noordzee en van Nederlandse bodem. De focus ligt op groenten en zeevruchten, geïnspireerd door de Japanse keuken en Franse finesse.

Dit vertaalt zich in een à-la-cartemenu en een chefsmenu. Beide menu's zijn ook vegetarisch of plantaardig te bestellen.

Ons team in de bediening heeft een bijzondere selectie wijnen uit heel Europa samengesteld, waaronder klassieke, natuurlijke en biodynamische wijnen voor een perfecte wijn-spijscombinatie.

Welkom bij Senses.

