

# 1 3 6

R E S T O

---

## Starters

---

Gebakken coquilles & lardo.

*Riso n° 74 . Venkel. Pecorino. 24*

Gebakken ganzenlever.

*Zoete ui. Franse vijg. Kalfsjus. 24*

Makreel.

*Gebrande prei. Daikon. Griekse room. 18*

Gegrilde kingkrabpoten.

*Gekonfijte citroenboter. 32 | 42*

Knolselder uit zoutkorst.

*Zachte ricotta. Herfsttruffel. 24*

Carpaccio hert.

*Beukenzwam. Kastanje. Parmezaan. 20*

---

## Main

---

Filet pur |Holstein|.

*Witlof salade. Bearnaise. Handgesneden frietjes. 34*

Patrijs |Fine Champagne|.

*Schorseneer. Trompette de la mort. Herfsttruffel. 32*

Wilde eend.

*Pastinaak. Biet. Braambes. Gekonfijte aardappel. 28*

Kabeljauw.

*Butternut. Linzen. Morieljes. 28*



Ook voor vegetarische gerechten kan u bij ons terecht. Vraag naar de suggesties van de chef.

Allergenen info is verkrijgbaar - onze recepturen kunnen wijzigen.



# menu 136

---

## **vijf gangen**

---

### **Makreel.**

*Gebrande prei. Daikon. Griekse room.*

### **Knolselder uit zoutkorst.**

*Zachte ricotta. Herfsttruffel.*

### **Coquille & lardo.**

*Riso n° 74. Venkel. Pecorino*

### **Wilde eend.**

*Pastinaak. Biet. Braambes. Gekonfijte aardappel.*

### **Peer.**

*Groene thee. Gezouten karamel. Kardemom. Kletskep.*

*Liever selectie kazen |Van Tricht/? €6 supplement.*

**€ 68**

**Enkel per tafel te bestellen.**