

*zarza*

**ZITA**

Kalf, tonijn, mierikswortel, postelein

Coquille st Jacques, pompoen, kruidensla

Kabeljauw, schorseneer, balsamico (\*)

Hertenkalf, rode kool, aardpeer

Kaasbord volgens marktaanbod (\*)

Peer & amandel

4-gangen (zonder \*): 58,00 euro

5-gangen (met \*): 65,00 euro

6-gangen (met kaas): 75,00 euro

4, 5, 6 passende wijnen: 24,00 - 30,00 - 36,00 euro

4, 5, 6 passende bieren: 19,00 – 22,00 – 25,00 euro

Vegetarisch 4-gangen: 57,00 euro

Vegetarisch 5-gangen: 64,00 euro

Uw bedieners vandaag informeren u graag over allergenen.

Menu's worden per tafel geserveerd.



## VOORGERECHT

Kalfsvlees, tonijn, mierikswortel	€23,00
Aardpeer, truffel	€19,00
Coquille st Jacques, pompoen, kruidensla	€23,00
Ravioli, eekhoorntjesbrood	€19,00
Kabeljauw, schorseneer, balsamico	€23,00
Knolselder, hoeve ei, kruidensla	€19,00

Voor de goede orde vragen wij de keuze te beperken tot 4 gerechten per tafel.

Uw bedieners vandaag informeren u graag over allergenen.



## HOOFDGERECHTEN

### **De Zee**

Zeetong meuniere, friet	37,50
Rog, pompoen, kapper	28,00

### **Het Weiland**

Entrecote Angus beef Uruguay, bordelaise, verse friet	30,00
Hertenkalf, rode kool, aardpeer	32,00

### **Puur Groenten**

Risotto & fijne kruiden	22,00
<i>Supplement truffel</i>	5,00

*zarza*

## DESSERTS

Peer & amandel	11,80
Peer, Marie Brizard, vanille ijs (warme bereiding)	11,80
Dame blanche à la minute	10,80
Tarte tatin met kaneel ijs	11,80
Kaasbord "Van Tricht"	13.80