

*zarza*

## MENU

Hand gepelde grijze garnalen, witte asperges, ponzu

Zeebaars, bloemkool, erwtjes

Hoevekip, morille, krokante kippenhuid (\*)

Lam, aubergine, groene asperge

Kaasbord volgens marktaanbod (\*)

Banaan, witte chocolade, gekarameliseerde hazelnoten

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.

*zarza*

## VOORGERECHT

Carpaccio van Wagyu, artisjok, langoustine	€25,50
Noorse zalm "Gravad lax", dille	€24,00
Witte Asperges, hoeve ei, peterselie	€22,00
Burrata, avocado, komkommer	€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

Rode Poon, open ravioli, groene asperge 29,00

Zeebaars, erwtjes, bloemkool 27,00

### Het Weiland

Entrecote USA Prime Hilton Beef, sjalot, krokante aardappel 37,00

Duif, worteljus, spitskool 36,00

### Puur Groenten

Risotto seizoen groenten 22,00

*zarza*

## DESSERTS

Banaan, witte chocolade, gekarameliseerde hazelnoot 11,80

Dame blanche à la minute 10,80

Sabayon, kriekbier, rood fruit 11,80

Kaasbord "Van Tricht" 13.80