



Menukaart

"Kleinere gerechtjes voor een optimale smaakbeleving"

De menukaart van Restaurant Sense bestaat uit allemaal kleinere gerechtjes die u in willekeurige volgorde kunt bestellen.

Wilt u zich laten verrassen? Dan kunt u kiezen voor onze zorgvuldig samengestelde menu's in verschillende gangen.

Chef's challenge

4 gangen:	€ 39,50
5 gangen:	€ 44,50
6 gangen:	€ 49,50
7 gangen:	€ 54,50
8 gangen:	€ 59,50

Wijnarrangement

Graag adviseren wij u over bijpassende wijnen of een arrangement.

4 gangen:	€ 22,50
5 gangen:	€ 27,50
6 gangen:	€ 31,50
7 gangen:	€ 35,50
8 gangen:	€ 39,50

* Speciaal voor diegene die na afloop moet rijden, maar toch mee wil genieten van de verschillende wijnen, hebben we het BOB-arrangement (halve glazen) vanaf € 14,25.

Waterkaart

Acqua Castello di Vallio

Mineraalwater naturel of bruisend 1 L.

€ 4,50

Norda

Mineraalwater naturel of bruisend 0,25 L.

€ 2,25

“ Kleinere gerechtjes voor een optimale smaakbeleving”

Soepen

Ossenstaartbouillon – met saké, fijne groenten en geplukte ossenstaart	€ 8,25
Bisque – van strandkrabben met Hollandse garnaltjes en sinaasappelolie	€ 9,75

Visgerechten Koud

Zeebaars – in Garam Marsala gemarineerd, met bulgur en gepocheerde kwarteleitjes	€ 12,75
Steenschol – als mabré met zoetwater garnalen, salade van spinazie met geschaafde amandel	€ 11,75

Visgerechten Warm

Coquille St. Jacques – met crudités, appelbolletjes en vinaigrette van Verjus	€ 13,75
Kabeljauwfilet – met boksoy, risotto met algen en kalamansi-gel	€ 13,75
Schelvisfilet – met geprakte aardappel met yoghurt, schorsenerenfondant en saus Hollandaise	€ 13,25

Vleesgerechten Koud

Kalf – als tartaar met bloedworstcroutons, gemarineerde rode biet en schuim van gerookte melk	€ 13,50
Hertenkalf – pastrami en beignet van de sucade met crème van pastinaak en compote van mandarijnen	€ 13,75

Vleesgerechten Warm

Poussin – Piepkuiken op het karkas gebraden met het pootje gestoofd, ratatouille met Ras el Hanout en cashewnoten	€ 13,25
Wildzijn – met romige zuurkool, jus met pruimedanten en krokante aardappel	€ 13,75
Kalfslende – langzaam gegaard, met spruitjes, Lardo di Colonnata en crème van aardpeer	€ 14,25

Kaas

Kazen – Door ons geselecteerd uit binnen- en buitenland	€ 12,75
--	---------

Desserts

Hazelnoot en kruidkoek – gedroogde kruidkoek met hazelnootcrème, compote van peer en specerijen en nogatinerroomijs	€ 8,75
Chocolade en karamel – crème karamel van chocolade, bonbon met gezouten fudge en karamelroomijs met crue de cacao	€ 8,75
Parade van desserts – Een keur aan fijne patisserie	€ 12,75