

## GASTROMENU LUNCH Uiteraard houden wij rekening met uw wensen

<b>2-gangen</b>	25,00
<b>3-gangen</b>	33,50
<b>3-gangen (zonder dessert)</b>	36,50
<b>4-gangen</b>	39,50
<b>4-gangen (zonder dessert)</b>	42,50
<b>5-gangen</b>	45,50
Liever kaas i.p.v. zoet?	+4,00

## SOEPEN

<b>seafood bisque</b> witvis - gamba - coquille - rattatouille - schuim picalilly	17
<b>tom kha kai</b> kippendij - soyascheuten - beukenzwam	9

## SALADES Al onze salades worden geserveerd met brood

<b>fruit de mêt</b> heilbot - scampi - coquille - kingkrab - zeewier - lenteui	18
<b>ossenhaas oriental</b> lenteui - bospaddenstoelen - rode biet - teriyaki - bbq uitjes - taugé	16
<b>Ceasar</b> gerookte kipfilet - eitje - ansjovis - croûton - kropsla - parmezaan	13
<b>watermeloen - Bokrijker grand crû (v)</b> gegrild en zoetzuur - cremeux - komijnncrunch - parelgort - mango	13
<b>tonijn - tataki</b> citroenmirte - rattatouille - ponzu - komkommer/wakame - gefrituurde zeekraal	16

## BROODJES Ambachtelijk zuurdesembrood, rijkelijk belegd

<b>carpaccio - truffel</b> grass fed Black angus - Pecorino - Serano - pijnboompitjes - rucola	14
<b>Hereford chuckflap - pastrami</b> mousse van oude geitenkaas - gekonfijte venkel - dadelreductie - sinaasappel - gerookte macademia	13
<b>Belgische garnalenkroketten</b> huisgemaakt - limoenmayo - zeekraal	11
<b>tartaar - kalfshaas</b> kimchi - mango - bbq uitjes - tuinboon zoetzuur - tuille zwarte sesam	14
<b>eggs benedict</b> brioche - krokante Serano - Hollandaise - kropsla	9

## SPECIALS

### *club Dijk9*

serano - emmentaler - gerookte kip - eitje - ham - pomodori - chips

13

### *avocado - egg sandwich (v)*

gekonfijte venkel - mierikswortel hangop - komkommer/wakame

13

### *Black angus burger*

rode ui - Serano krokant - krokante ei - truffelmayo - pecorino - frietjes

17

## GASTROTAPAS foodsharing

### *oesters*

Zeeuwse creuses - citroen - granit e appel/limoncello

per stuk 3,- | gratin e 3,50

### *pata negra <sup>80 gr</sup>*

brioche krokant - zongedroogde tomaat

18

### *tonijn - tataki*

citroenmirte - rattatouille - ponzu - komkommer/wakame - gefrituurde zeekraal

14

### *tartaar - kalfshaas*

kimchi - mango - bbq uitjes - tuinboon zoetzuur - tuille zwarte sesam - zomertruffel

15

### *gekarameliseerde gamba's <sup>5</sup>*

kerriedip

10

### *coquille's gegrild <sup>4</sup>*

gerookte macademia - schuim tom kha kai - wakame

11

### *bitterbal van paddenstoelen <sup>5</sup> (v)*

pomodorimayo

8

### *kroketjes VSOP reypenear <sup>5</sup> (v)*

mosterdcr me

8

### *bruschetta <sup>4</sup>*

proeverij van verschillende gerechten

11

### *brioche burger <sup>2</sup>*

Black angus - rode ui - Pecorino - Serano krokant - truffel

13

### *Peking eend <sup>4</sup>*

loempia - hoisin

11

### *vers handgesneden frietje*

Pecorino - truffelmayo

4.5

## **MENU DE CHEF** 60,-

Samengesteld uit de kaart inclusief kleine glazen wijn of speciaalbier

### ***makreel - gepekeld***

rode biet - crumble van frites roggebrood - hangop mierikswortel - gefermenteerde look - krokante ui - haringkaviaar

wijn: Grüner Veltliner, Markovisch | Niederösterreich, Oostenrijk | Geuren van appel, groene peper. Smaken van rijpe citrus met zuivere afdronk

bier: Allure American Pal Ale IPA | Lichte fris-moutige body, aangenaam bitter, droog met een hint van grapefruit

\*

### ***kingkrab - coquille - kippendij***

pompoenchutney - watermeloen - schuim cocosc Curry - brique cocos/imoen

wijn: SB Silver Moki | Marlborough, New-Zeeland | Stuivend met passievrucht en limoen. Smaken van granny smith en een hint van munt.

bier: Brewdog dead pony club California Pale Ale | Zeer hoppig en fruitig met een vriendelijke bitterheid

\*

### ***chuck flap steak - Hereford grain fed***

ratatouille - bitterbal van paddestoelen - knolfondant - purree zontomaat - bbq uitjes - jus gepofte knoflook

wijn: Crianza Coto Vintage | Rioja, Spain | Rijkelijk bessenaroma in de neus met een frisse pittige aanzet en elegante kruidigheid in de finish

bier: Tongerlo Blond | Intensere aroma's, van bloemen over fruit tot kruiden. Lichtzoet met zachte bitters

\*

### ***kokos - caramel***

cremeux - lychee - sushi azijn - kokosklapper - champagne sorbet - toska krokant

wijn: Vendimia Tardia Moscatel Petit Grain, Vina Aliaga | Navarra, Spanje | Lychee en tropisch fruit, subtiel zoet, vleugje honing en mineraliteit

bier: Oude Haas Dubbel | Zeer soepel, romig bier met aroma's van pralinée en een lichtzoete finish

## GASTROMENU'S

Gelieve voor de hele tafel te bestellen

De gerechten worden met zorg buiten de kaart om samengesteld. Natuurlijk houden wij rekening met uw wensen

<b>3-gangen</b>	33,50
<b>3-gangen (zonder dessert)</b>	36,50
<b>4-gangen</b>	39,50
<b>4-gangen (zonder dessert)</b>	42,50
<b>5-gangen</b>	45,50
Liever kaas i.p.v. zoet?	+4,00
<b>6-gangen (inclusief kaas)</b>	52,50

## WIJN

In samenwerking met diverse wijnhuizen selecteren wij wekelijks de beste wijnen om te combineren met uw gerechten

<b>1-gang</b>	7
<b>2-gangen</b>	14
<b>3-gangen</b>	20
<b>4-gangen</b>	26
<b>5-gangen</b>	32
<b>6-gangen</b>	37

Kleine glazen kan ook

## APPETIZER

### ***oesters***

Zeeuwse creuses - citroen - granit e appel/limoncello

per stuk 3,- | gratin e 3,50

### ***pata negra*** <sup>80 GR</sup>

brioche krokant - zongedroogde tomaat

18

### ***gekarameliseerde gamba's*** <sup>5</sup>

kerriemayo

10

### ***bitterbal van paddenstoelen*** <sup>6</sup> (v)

pomodorimayo

8

### ***Peking eend*** <sup>4</sup>

loempia - hoisin

11

### ***bruschetta*** <sup>4</sup>

proeverij van verschillende gerechten

10

### ***coquille's gegrild*** <sup>4</sup>

gerookte macademia - schuim tom kha kai - wakame

11

## VOORGERECHTEN

### ***makreel - gepekeld***

rode biet - crumble van frites roggebrood - hangop mierikswortel - gefermenteerde look - krokante ui - haringkaviaar

13

### ***coquille - kingkrab***

ceviche - pannacotta avocado/schaaldieren - ponzu - limoen - hangop piccalilly - gefrituurde zeekraal

16

### ***tartaar - halfshaas***

kimchi - mango - bbq uitjes - tuinboon zoetzuur - zomertruffel - tuille zwarte sesam

16

### ***Hereford chuckflap - pastrami***

mousse van oude geitenkaas - gekonfijte venkel - dadelreductie - sinaasappel - gerookte macedamianoten

13

### ***carpaccio - truffel***

Black angus grass fed rund - Pecorino - Serano - pijnboompitjes - rucola

14

### ***watermeloen - Bokrijker grand cr *** (v)

gegrild en zoetzuur - cremeux - komijncrunch - schuim abrikoos/koriander - krokante polenta

13

## WIJNEN

### ***Uiteraard schenken wij graag een bijpassend glas wijn***

Begeleidende wijnen per glas vari rend

vanaf 4,50

## TUSSEN OF VOOR

### ***kingkrab - coquille - kippendij***

pompoenchutney - gefermenteerde knoflook - meloen - schuim cocoscurry - brique cocos/imoen 16

### ***ganzenlever - krokant***

kastanje/vanille crème - dadels - gerookte macadamia - bereidingen sinaasappel 16

### ***witvis - watermeloen***

zachtgegaard - gegrild en zoetzuur - hangop mierikswortel - komijnncrunch - krokante polenta - abrikoos/koriander 14

### ***seafood bisque***

witvis - gamba - coquille - rattatouille - schuim picalilly 17

### ***tom kha kai***

kippendij - soyascheuten - beukenzwam 9

## HOOFDGERECHTEN

### ***tonijn - tataki***

citroenmirte - zongedroogde tomaat - ponzu - saffraanaardappel - gefrituurde zeekraal - beurre blanc met ansjovis 25

### ***heilbot - zachtgegaard***

koolrabi zoetzuur - komkommer/wakame - oerwortel - crunch roggebrood - schuim piccalilly - spicy gazpacho 21

### ***kingkrab - coquille - kippendij***

avocado/schaaldieren pannacotta - duindoorn - pompoen gegrild - chorizo krokant - gevogelte jus 23

### ***kalfshaas - gegrild***

pompoenchutney - spinaziecremeux - mango zoetzuur - kastanjebeignet - soja vinaigrette - zomertruffel 26

### ***chuck flap steak - Hereford grain fed***

rattatouille - bitterbal van paddestoelen - knolfondant - purree zontomaat - bbq uitjes - jus gepofte knoflook 21

### ***vers handgesneden frietje***

Pecorino - truffelmayo 4.5

## VEGETARISCH

### ***avocado - rattatouille***

structuren van avocado - espuma mierikswortel - bereidingen paprika - schuim cocoscurry - brique cocos 19

### ***courgettebloem - pompoen***

kastanjebeignets - parelgort - mango - duindoorn - schuim picalilly 19

Heeft u een allergie? meld het ons!

## DESSERTS

### **chocolade - ananas**

soufflé - mango - chili - basilicum - yoghurt krokant - yoghurtijs - kruidkoek

9

### **kaneel - rabarber**

pannacotta - mousse - merenque - crunch witte chocolade - crème pattisier

9

### **kokos - caramel**

cremeux - lychee - sushi azijn - kokosklapper - champagne sorbet - tosca krokant

9

### **kaasplateau**

5 kazen met diverse zoetigheden

14

### **scroppino**

huisgemaakte limoncello - Prosecco

8

### **friandises**

5 verschillende zoetigheden p.p.

6

### **espresso martini**

after dinner cocktail - Grey Goose - Licor Valente

9

Wij helpen u graag met het kiezen van een dessertwijn.

vanaf

4,50

### **digestief**

Keuze uit diverse grappa's, mooi glas rum of een lekkere Gintonic.

### **koffie**

Lekker natafelen met special roast van Café Valente. Wij maken graag uw speciale coffee zoals het hoort!

### **cognac**

Martell VS, Remy Martin VSOP, Courvoisier, Hennessy, Remy Martin XO, Calvados

### **port**

DOW's Masterblend Ruby, Masterblend White, 10 yr old tawny, 20 yr old tawny, Colheita 2002

### **whiskey**

Chivas Regal 12y, Glenfiddich, Lagavullin 16y, Highland park 12y, NIKKA

### **likeur**

diverse likeuren