

## 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

## SOEPEN

<b>seafood bisque</b> dorade - gamba - kreeft - schuim tikka masala	17
<b>asperge velouté</b> coquille - rilette opperdoes - kerrie/truffel - kwartelei - groene appel	13

## SALADES Al onze salades worden geserveerd met brood

<b>fruit de m<sup>ê</sup>r</b> dorade - scampi - coquille - kreeft - zeewier - lenteui	18
<b>ossenhaas oriental</b> lenteui - bospaddenstoelen - rode biet - teriyaki - gerookte zilverui	16
<b>Ceasar</b> gerookte kipfilet - eitje - ansjovis - croûton - kropsla - parmezaan	13
<b>asperge - Heezer geitenkaas (v)</b> diverse bereidingen - tikka masala - rabarber - kwartelei	13
<b>hamachi - sashimi</b> limoen - yuzu - zwarte sesam - wakame - lamsoren - krokante calamari	16

## BROODJES Ambachtelijk zuurdesembrood, rijkelijk belegd

<b>carpaccio - basilicum</b> Black angus grass fed rund - Parmezaan - Seranocrunch - pijnboompitjes	14
<b>eend - foie gras</b> zachtgegaard - krullen - gel van Gran Prestige - miso pannacotta - krokante asperge - babymais zoetzuur - bacon krokant	13
<b>Belgische garnalenkroketten</b> huisgemaakt - limoenmayo - lamsoren	11
<b>steak tartaar - Hereford rund</b> basilicum - tempura cournicon - bavarois rode ui - gedroogde Parmezaan - Worcestershire espuma - zilverui	15
<b>eggs benedict</b> brioche - krokante Serano - Hollandaise - kropsla	9

## SPECIALS

### *club Dijk9*

emmentaler - serano - eitje - scharrelkip - pomodori - chips

13

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

opperdoes rilette - kerrie - okra zoetzuur

13

### *Black angus burger*

rode ui - Serano krokant - krokante ei - basilicummayo - frietjes

17

### *ossenhaas gegrild*

crème bearnaise - krokante cournicons - gebakken artisjok - geconfijte opperdoes - jus rozemarijn

27

## GASTROTAPAS foodsharing

### *oesters*

Zeeuwse creuses | granitée appel/limocello

per stuk 3,- | gratinée 3,50

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

brioche krokant

18

### *corvina - ceviche*

in Geuzebier gegaard - gegrilde asperge - rode biet - avocado - schuim limoenblad/sereh

14

### *hamachi - sashimi*

yuzucrème - zwarte sesam - gel wakame - lamsoren - krokante calamari - vinaigrette limoen

16

### *steak tartaar - Hereford rund*

basilicum - tempura cournicon - bavaois rode ui - gedroogde Parmezaan - Worcestershire espuma - zilverui

15

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

Kerriedip

10

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

gerookte amandel - schuim limoenblad/sereh - zeewier

11

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

ras el hanoût - hazelnoot

8

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

mosterdcrème

8

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

proeverij van verschillende gerechten

11

### *kreeftbitterballen <sup>5</sup>*

limoenmayo

12

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

black angus - rode ui - kwartelei - Serano krokant - basilicum

13

### *peking eend loempia <sup>4</sup>*

hoisin

11

### *vers handgesneden frietje*

Parmezaanrasp - basilicummayo

4.5

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

Samengesteld uit de kaart inclusief kleine glazen wijn of speciaalbier

### ***corvina - ceviche***

in Geuzebier gegaard - gegrilde asperge - rode biet - avocado - schuim limoenblad/sereh

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

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

\*

### ***ossenstaart - coquille***

geplukt - gegrild - zwarte sesam - salty fingers - krokante asperge - jus mango

wijn: Chardonnay, Lanzerrac | Stellenbosch Z-A | Stevige houttonen, tropisch met een hint van vanille en een rijke lange afdronk

bier: 40 WATT Blond | Milde moutigheid, zachtbitter, subtiel caramel. Aromatisch zoet, toetsen van gras

\*

### ***eendenborst - zachtgegaard***

gebakken asperge - geconfijte rode ui - filo truffel bacon - krokante aardappel - doperwt - vinaigrette sherry aceto

wijn: Pinot Noir, Vavasour | Marlborough, New-Zeeland | Intense rijpe aroma's. Complex met zwarte bessen, pruim en een kruidige afdronk

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

\*

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

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

wine: Vendimia Tardia Moscatel Petit Grain | Vina Aliaga | Aroma's van lychee en tropisch fruit, subtiel zoet, vleugje honing en mineraliteit

bier: 150 Watt Belgian Quadrupel | Krachtig, vol, romig met veel zwart fruit

## 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

Wij hebben een aparte kaart voor gastrotapas

### ***oesters***

Zeeuwse creuses - citroen - frambozenvinaigrette

per stuk 3,- | gratinée 3,50

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

brioche krokant

18

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

kerriemayo

10

### ***bitterbal van pompoen*** <sup>6</sup>

ras el hanoût - hazelnoot

8

### ***peking eend loempia*** <sup>4</sup>

hoisin

11

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

proeverij van verschillende gerechten

10

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

gerookte amandel | schuim limoenblad/sereh | zeewier

11

## VOORGERECHTEN

### ***hamachi - sashimi***

yuzucrème - zwarte sesam - gel wakame - lamsoren - krokante calamari - viniagrette limoen

16

### ***steak tartaar - Hereford rund***

basilicum - tempura cournicon - bavaois rode ui - gedroogde Parmezaan - Worcestershire espuma - zilverui

15

### ***eend - foie gras***

zachtgegaard - krullen - gel van Gran Prestige - miso pannacotta - krokante asperge - babymais zoetzuur - bacon krokant

13

### ***corvina - ceviche***

in Geuzebier geegaard - gegrilde asperge - rode biet - avocado - schuim limoenblad/sereh

14

### ***carpaccio - basilicum***

Black angus grass fed rund - Parmezaan - Seranocrunch - pijnboompitjes

14

### ***asperge - Heezer geitenkaas (v)***

diverse bereidingen - tikka masala - rabarber - kwartelei

13

## WIJNEN

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

Begeleidende wijnen per glas variërend

vanaf 4,50

## TUSSEN OF VOOR

### ***ossentaart - coquille***

geplukt - gegrild - zwarte sesam - salty fingers - gele wortel - krokante asperge - jus mango 14

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

cashewnoot honingkrokant - lychee - sushi azijn - crème van kardamon - jus thom kha kai 16

### ***corvina - panfried***

crème van zeekraal - krokante calamari - asperge - soya/truffel - schuim granny smith - rode biet 14

### ***seafood bisque***

dorade - gamba - kreeft - schuim tikka masala 17

### ***asperge velouté***

coquille - rilette opperdoes - kerrie/truffel - kwartelei - groene appel 13

## HOOFDGERECHTEN

### ***kreeft - hamachi***

1/2 kreeft - sashimi - zeekraal - knolselderij - vadouvan - rode biet - aardappelkaantjes - schuim lemongrass 27

### ***dorade - skinfried***

doperwt - asperges - okra zoetzuur en krokant - aardappelkrokant - sesam/mango vinaigrette 21

### ***ossentaart - coquille***

geplukt - gegrild - zwarte sesam - koolrabi zoetzuur - salty fingers - wortel - asperge - mangochutney - jus thom kha kai 23

### ***Nieuw-zeelands lam***

rack en nek - asperges - tomaatcremeux - doperwt - croûte noten/koriander - rode ui - vinaigrette sherry - Serano krokant 25

### ***ossenhaas gegrild***

crème bearnaise - krokante cournicons - gebakken artisjok - geconfijte opperdoes - jus rozemarijn - babymais zoetzuur 27

Ladysteak | zelfde garnituur 21

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

Parmezaanrasp - basilicummayo 4.5

## VEGETARISCH

### ***asperges - diverse bereidingen***

kwartelei - little gem - miso pannacotta - soya/truffel - schuim sereh/lemon leaves - lamsoren - aardappelkaantjes 21

### ***knolselderij - Heezer geitenkaas***

geconfijt - krokant - babymais zoetzuur - schuim tikka masala - gedroogde Parmezaan - crème bearnaise - okra zoetzuur 19

## 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