



Welkom bij Restaurant De Fuik

Graag serveren wij u ons Menu Du Chef, een zorgvuldig samengesteld "verrassingsmenu". Een spannend en verfijnd menu met de mooiste smaken van het seizoen. Op uw aangeven kan de keuken rekening houden met eet en dieetwensen.

OESTERS

Oesters ½ dozijn	€ 22,50
Oesters per stuk	€ 4,00

LUNCHMENU DU CHEF

2-gangen	€ 35,00
3-gangen	€ 40,00
4-gangen	€ 50,00

DINERMENU DU CHEF

5-gangen	€ 56,00
6-gangen	€ 62,00

JRE MENU

10-gangen amuse proeverij	€ 80,00
---------------------------	---------

WATER

San Pellegrino of Acqua di Panna 0,75L	per fles	€ 4,50
San Pellegrino of Acqua di Panna 0,25L	Per flesje	€ 2,00
O-original Koolzuurhoudend of Koolzuurvrij	per fles	€ 3,50



A la carte

Voorgerechten

Rauwe langoustine en Tonijn Tataki met Wakamé en avocado	€24
Gepekeld zalm met meloen, kerrie en komkommer	€20
3 bereidingen rundvlees met Savora mosterd en Parmezaanse kaas	€22
Terrine ganzenlever met macadamia noot, kweeper en Brioche toast	€29
Terrine van ratatouille groente met Baba ganouche	€18

Hoofdgerechten

Scholfilet en kreeftenbisque met rouille, lamsoren en brioche	€29
Gepocheerde kalfshaas met ossenstaartbouillon en truffel	€39
Wagyu Runderstaartstuk met pastinaak en knoflookjus	€43
Tamme eendenborst met jus van krentjes en seizoensgroente	€32
Paddenstoelenrisotto met gepocheerd ei en verse truffel	€22
- Bijgerecht: Hollandse asperges met Hollandaise saus -	€10

Nagerechten

Pavlova met toffee en melkchocolade bereidingen	€12
El Santa aardbeien met boterkoek, vanille en basilicum	€12
Binnen en buitenlandse kazen van Bourgondisch Lifestyle met jam en toast	€16

Bovenstaande gerechten kunnen allergene stoffen bevatten. Bent u allergisch of heeft u een dieet, zegt u het ons.