



## 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

<b>Gekonfijte scholfilet</b> met tomaat, venkel en kombu-dashi	€20
<b>Coquille St.Jacques</b> met passievrucht, citroen en ananas	€23
<b>3 bereidingen rundvlees</b> met Savora mosterd en Parmezaanse kaas	€22
<b>Terrine van ganzenlever</b> met macadamia noot, kweeper en Brioche toast	€29
<b>Hass avocado</b> met rettich, knoflook en sinaasappel	€18

### Hoofdgerechten

<b>Zeeduivelstaart</b> met krieltjes salade, groene asperge en beurre rouge	€29
<b>Kabeljauwrug</b> met selderij, ponzu en bouillabaisse bouillon	€32
<b>Gebakken kalfshaas</b> met uiencompote, gnocchi en rode wijnsaus	€39
<b>Wagyu Runderstaartstuk</b> met pastinaak en gekarameliseerde knoflookjus	€45
<b>Paddenstoelenrisotto</b> met gepocheerd ei en verse truffel	€22
<i>- Bijgerecht: Hollandse asperges met Hollandaise saus -</i>	€10

### Nagerechten

<b>Citroentaart</b> met Bastognekoek, ananas en framboos	€12
<b>Rabarber &amp; kers</b> met aardbei, hangop en crème suisse	€12
<b>Binnen en buitenlandse kazen van Bourgondisch Lifestyle</b> met jam en toast	€16

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