

MARKT & TUIN MENU MEI
RESTAURANT ZACHT STAAL

ZACHT
RESTAURANT
STAAL

APERITIEF

Rabarberbruis	5,50
Cidre Artisanal, Cidrerie Kerné	5,50
Lillet Blanc	6,25
Crémant de Loire, Domaine Cady	9,50

AMUSE

pickles van Alon, Luquesolijven,
tahini, pastrami van gans,
brood met olie

v. h. huis

MARKT & TUIN MENU

4 gangen 62,50 | zonder dessert 59

Geroosterde witte asperges, lamsoor, eidooier crème,
citroenmelisse & morilles

17

Op de huid gebakken harder
met botersaus, artisjok, doperwten & munt

17

Lam: gestoofde schouder & gebraden bout,
met witte bonen, raapsteel & brandnetelsaus

27

Als extra gang:

Gerijpte kazen, van 'Kef' (6 toeslag ipv dessert)

16

Rabarber & aardbei met hibiscus, yoghurt-ijs & zaden tuile

10

En verder...

Los of bij het menu

Gefrituurde aubergine
met botersaus, artisjok, doperwten & munt

17

Op de huid gebakken kabeljauw
met witte bonen, raapsteel & garnalenjus

27

Groentecassoulet met snijboon, groene asperge & brandnetelsaus

27