

MARKT & TUIN MENU JULI

RESTAURANT ZACHT 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, wild charcuterie,
brood met olie
v. h. huis

MARKT & TUIN MENU

4 gangen 62,50 | zonder dessert 59

Tomatensalade & geroosterde cherrytomaat, lavas,
harde ricotta & geitenkaas
17

Courgettebloem met brandade van gezouten kabeljauw,
courgette en BBQ jonge ui
17

Gegrilde kwartel, gele biet, broccoletti en geroosterde paprika-peterselie salsa
27

Als extra gang:

Gerijpte kazen, van 'Kef' (6 toeslag ipv dessert)
16

Geroosterde abrikozen met melk-kamille sorbet & gesuikerd bladerdeeg
10

En verder...

Los of bij het menu

Courgettebloem gevuld met aardappel & taggiasche olijf,
courgette en BBQ jonge ui
17

Zeewolf met gele biet, broccoletti & gribiche
27

'Eiersalade' warm met tuinbonen, gele biet, broccoletti & salsa
27