

## BY RENS EXPERIENCE

Een menu waarin Nederlandse producten samenkomen met wereldse invloeden, de signatuur van Rens

3 gangen | 45

4 gangen | 55

5 gangen | 65

6 gangen | 75

*Laat de keuken voor je kiezen*

# MENU

## DINER MENU

A la carte

2 gangen | 35

3 gangen | 45

### Voorgerechten

#### Dumpling

*varken – appel – hoisin – jus van paddestoel*

#### Steak tartaar

*oude kaas – zuurdesem – zilverui*

#### Bloemkool tempura

*baharat – zwarte knoflook – banaan*

#### Tonijn

*komkommer – avocado – chili*

#### Terrine +5

*eend - brioche - peer*

### Hoofdgerechten

#### Wijting

*gebakken kool – zongedroogde tomaat - puntpaprika*

#### Eendenborst

*gevogeltejus – witlof - ingelegde kers – boekweit*

#### Empanada

*rendang van spitskool – pinda – sambal*

#### Wildzwijn

*zwarte bes - paddenstoel - mosterdjus*

#### Wagyu bavette +12

*wortel in 3 bereidingen – misojus*

### Nagerechten

#### Selectie van 4 kazen +6

*vruchtenbrood – walnoot – dip*

#### Tres leches

*bosbes – crumble – slagroom*

#### Sticky toffee pudding

*mascarpone – dadel*

#### Koffieservies

*2 zoete lekkernijen - koffie of thee*

#### Espresso martini

*Vodka - kahlúa - espresso*