

Menu By Rens
A la carte keuzemenu

2 gangen | €35

voor-hoofdgerecht of hoofd-nagerecht

3 gangen | €45

voor-hoofd-nagerecht

Voorgerechten

Gamba

bisque | gefermenteerde chili | lente ui | krokante ui

 **Langzaam gegaarde buikspek**

kimchi | appel | jus van steranijs | pinda crumble

Huisgerookte makreel

dashi | venkel | wakame | sesam

 **Oosterse rundertartaar**

ponzu | miso | sjalot | bieslookolie

 **Geroosterde bloemkool**

beurre noisette | hazelnoot | citroen | miso

Hoofdgerechten

 **Zeebaars**

prei | beurre blanc | zeekraal | citroenolie

Filet mignon 100 g

aardpeer | sjalot | jus van rode wijn

Hoenderfilet

polenta | jus van morille | bospeen | dragon

Gestoomde varkenswang

kastanje | pastinaak | jus van steranijs | appel

 **Geroosterde knolselderij**

zwarte knoflook | walnoten | beukenzwam | spinazie

Picanha 200 g

chimichurri | witlof | paarse wortel

Nagerechten

 **Pure chocolade**

olijfolie | zeezout | sinaasappel

Hangop

honing | venkelzaad | crumble | roodfruit

Citroen

cheesecake | bastogne | bosvruchtensaus

 **Koffie servies**

koffie of thee met mini zoetigheden

Kaasplank | +5

5 soorten | chutney | notenbrood

By Rens experience

3 gangen | 40

4 gangen | 50

Laat je verrassen door chef Rens met
een verrassingsmenu

Wijnarrangement mogelijk

M
E
N
U