



Welkom bij Restaurant DenC,



Euro-Toques:

Restaurant DenC is trots lid van Euro-Toques Nederland. Euro-Toques is in 1986 opgericht door de Franse 3* chef Paul Bocuse. Elk lid werkt volgens "De Code van Eer", dit betekent dat er naar eer en geweten ambachtelijk wordt gewerkt met natuurzuivere producten van goede kwaliteit, zonder kunstmatige additieven.



Restaurant DenC is partner van "Vis en Seizoen", deze stichting stimuleert duurzame visconsumptie en visvangsten in het juiste seizoen. Oftewel: consumeer vis met fatsoen, alleen in het juiste seizoen!

3 gangen Theatermenu (inclusief koffieservies) 35,50

Voor gasten die naar het theater gaan, kunnen wij een 3 gangen surprise menu serveren. Dit menu bieden wij aan tussen: 17.00 en 18.30.

Surprise menu's:

3 gangen surprise menu 36,50

*3 gangen surprise menu, wijnarrangement, koffieservies 57,50

4 gangen surprise menu 45,00

*4 gangen surprisemenu, wijnarrangement, koffieservies 69,50

5 gangen surprise menu 53,50

*5 gangen surprisemenu, wijnarrangement, koffieservies 81,50

8 gangen surprise menu 65,00

*8 gangen surprisemenu, wijnarrangement, koffieservies 97,50

***Surprise menu is alleen te bestellen per tafel**

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, stelt u ons alstublieft op de hoogte van uw allergieën? Wij passen het menu graag voor u aan.

Keuzemenu's

3 gangen menu voor- hoofd- en nagerecht	36,50
3 gangen menu voor-tussen-en hoofdgerecht	40,00
4 gangen menu voor- tussen- hoofd en nagerecht	45,00
5 gangen menu 2x voor- tussen, hoofd en/of 2x nagerecht	53,50

Voorgerechten

Zeebaars / rammenas / haringkaviaar / limoen

Houtduif / paddestoelen / gerookte vinaigrette / gevogelterillette

Tussengerechten

Rode poon / gerookte sprot / venkel / Merlot

Konijn / gerookte paling / bospeen / steranijs

Hoofdgerechten

Kabeljauw / St. Jacobsmossel / bloemkool / citroen

Kalfssukade / zwezerik / gedroogde boleten

*supplement gebakken eendenlever 8,50

Sneeuwhoender / eendenlevercrème / witlof

Nagerechten

Chocolade / kumquat / framboos

Specerijensoufflé / amandel / citrus

Kaasproeverij van l'Amuse / appel- kaneelbrood / chef's lemoncurd

* in plaats van dessert 5,50

Voorgerechten

Oosterschelde oesters	6 stuks 15,50	9 stuks 22,50
Portobello / avocado / paprikaconfit / Taggiasche olijf		13,50
Zeebaars / rammenas / haringkaviaar / limoen		14,50
Houtduif / paddestoelen / gerookte vinaigrette / gevogelterillette		14,50
Eendenlever / terrine / moerbei / Gewürtztraminer		18,50

Tussengerechten

Rode poon / gerookte sprout / venkel / Merlot		14,50
Langoustine / langzaam gegaard buikspek / zwarte knoflook		17,50
Konijn / gerookte paling / bospeen / steranijs		15,00
Gebakken eendenlever / gepocheerde vijg / Calvadosjus		18,50

Hoofdgerechten

Artisjok / eidooier / rizo nero / sjalottencrème		23,50
Kabeljauw / St. Jacobsmossel / bloemkool / citroen		24,50
Kalfsukkade / zwezerik / gedroogde boleten *supplement gebakken eendenlever 8,50		24,50
Achterhoeks reebok / boterraap / eigen jus		28,50
Sneeuwhoender / eendenlevercrème / witlof		27,50
Gebakken eendenlever / gepocheerde vijg / Calvadosjus		31,50

Nagerechten

Chocolade / kumquat / framboos		10,00
---------------------------------------	--	-------

Specerijensouffle / amandel / citrus	10,00
Kaasproeverij van l'Amuse / appel- kaneelbrood / chef's lemoncurd	14,50