



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 60,00

4 gangen surprise menu 45,00

*4 gangen surprisemenu, wijnarrangement, koffieservies 72,50

5 gangen surprise menu 53,50

*5 gangen surprisemenu, wijnarrangement, koffieservies 84,50

8 gangen surprise menu 74,50

*8 gangen surprisemenu, wijnarrangement, koffieservies 105,00

***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

Makreel / ceviche / gebonden kaviaarvinaigrette

Boerderijend / gedroogde vijg / uiencompote

Tussengerechten

St. jacobsmossel / gerookte sprout / witlof

Kwartel / Alkmaar's parelgort / jus van gerookte thee

Hoofdgerechten

Kabeljauwrugfilet / Noordzeekrab / brandade

Achterhoeks ree / rosé gebraden / hachee van ree

Nagerechten

Rood fruit / amandel / limoen

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

* in plaats van dessert 6,50

Voorgerechten

Oosterschelde oesters	6 stuks 15,50	9 stuks 22,50
Gekonfijte artisjok / burrata / Taggiasche olijf		13,50
Makreel / ceviche / gebonden kaviaarvinaigrette		14,50
Rundertartaar / MRIJ rund / oester / waterkers		19,50
Boerderijeend / gedroogde vijg / uiencompote		14,50
Eendenlever / terrine / moerbeï / Gewürtztraminer		18,50

Tussengerechten

St. Jacobsmossel / gerookte sprout / witlof		15,50
Kwartel / Alkmaar's parelgort / jus van gerookte thee		15,50
Paddenstoelen thee/ ravioli / geraspte eendenlever		15,50

Hoofdgerechten

Portobello / eidooier / rizo nero / sjalottencrème		23,50
Kabeljauwrugfilet/ Noordzeekrab / brandade		24,50
Achterhoeks ree / rosé gebraden / hachee van ree		24,50
Gebakken eendenlever / rozijnen / Calvadosjus		31,50
Beemster lam / zwarte knoflook / gember		29,50

Nagerechten

Rood fruit / amandel / limoen		10,50
Chocoladesoufflé / kumquat / kardemom		13,50
*bereidingstijd van ongeveer 20 minuten		
Kaasproeverij van l'Amuse / appel- kaneelbrood / chef's lemoncurd		14,50

Koffie/ thee

Koffie/ thee/ met huisgemaakte friandise parade		6,50
--	--	------

