



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

8 gangen surprise menu 74,50

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

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, stelt u ons alstublieft op de hoogte van uw allergieën?

Wilt u ons alstublieft informeren of u iets gepland heeft na u diner? Wij adviseren u graag met uw menukeuze

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- of tussen, hoofd en nagerecht	53,50

Voorgerechten

Zeebaars / rammenas / haringkaviaar

Houtduif / carpaccio / gele linzen

Tussengerechten

Coquille / gezouten kabeljauw / citroen/ bloemkool

Konijn / gerookte paling / steranijs

Hoofdgerechten

Scholfilet / pijlinktvis / lavas / paprika confit

Ossenstaart gebraseerd / gestoofde uitjes / Madeira

*Supplement gebakken eendenlever 8,50

Nagerechten

Pure gerookte chocolade / duindoorn / kardemom

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
Zeebaars / rammenas / haringkaviaar		14,50
Houtduif / carpaccio / gele linzen		14,50
Eendenlever / terrine / moerbeï / Gewürtztraminer		18,50

Tussengerechten

Coquille / gezouten kabeljauw / bloemkool		15,50
Konijn / gerookte paling / steranijs		15,50
Paddenstoelen thee/ ravioli / geraspte eendenlever		15,50

Hoofdgerechten

Portobello / eidooier / rizo nero / sjalottencrème		23,50
Scholfilet / pijlinktvis / lavas / paprika confit		24,50
Achterhoeks ree / rosé gebraden / hachee van ree		27,50
Ossenstaart gebraseerd / gestoofde uitjes / Madeira		24,50
*Supplement gebakken eendenlever 8,50		
Gebakken eendenlever / rozijnen / Calvadosjus		31,50
Wilde eend / gestoofd boutje / pompoen		29,50
Hollandse volle haas / geroosterde prei / Époisses		32,50
*Supplement gebakken eendenlever 8,50		

Nagerechten

Pure gerookte chocolade / duindoorn / kardemom		10,50
Grand Marnier soufflé/ karamel / amandel		15,50
*bereidingstijd van ongeveer 20 minuten		
Kaasproeverij van l'Amuse / appel- kaneelbrood / chef's lemoncurd		14,50

Koffie/ thee

Koffie/ thee/ met huisgemaakte friandise		7,50
---	--	------

