



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) 36,00

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 37,00

4 gangen surprise menu 45,50

5 gangen surprise menu 54,00

8 gangen surprise menu 75,00

Wijnarrangement per glas 7,50

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

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, stelt u ons alstublieft op de hoogte van uw dieetwensen, of 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	37,00
3 gangen menu voor- tussen -en hoofdgerecht	40,50
4 gangen menu voor- tussen- hoofd en nagerecht	45,50
5 gangen menu 2x voor- of tussen, hoofd en nagerecht	54,00

Voorgerechten

Kabeljauw / haringkaviaar / selderij

Fazant / eendenlever / rode ui / pruim

Tussengerechten

Coquille / gezouten kabeljauw / citroen / bloemkool

Konijn / gerookte paling / steranijs

Hoofdgerechten

Scholfilet / pijlinktvis / lavas / paprika confit

Ossenstaart gebraiseerd / gestoofde uitjes / Madeira

*Supplement gebakken eendenlever 8,50

Damhert / rosé gebraden / schenkel / jus van hert

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
Kabeljauw / haringkaviaar / selderij		14,50
Fazant / eendenlever / rode ui / pruim		14,50
Eendenlever / terrine / moerbeï / Gewürtztraminer		18,50

Tussengerechten

Coquille / gezouten kabeljauw / citroen / 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
Damhert / rosé gebraden / schenkel / jus van hert	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 friandises	7,50
--	------

