



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

Zeebaars / langoustine / haringkaviaar / snijbonen
Kalf / tartaar / gerookte eidooier / Hollandaise van augurk

Tussengerechten

Kabeljauwrug / zilte aardappel / jus van gerookte paling
Zwezerik / gebraiseerde ossenstaart /jus van bospeen

Hoofdgerechten

Rogvleugelfilet / Zeeuwse mossel / dragon
Hereford rund / rosé gebraden lende / gestoofde uitjes
*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 16,00	9 stuks	23,50
Aardpeer / paprika confit / Taggiasche olijf / Parmezaan			14,50
Zeebaars / langoustine / haringkaviaar / snijboon			15,00
Kalf / tartaar / gerookte eidooier / Hollandaise van augurk			15,00
Eendenlever / terrine / witlof / rinse appelstroop			18,50

Tussengerechten

Kabeljauwrug / zilte aardappel / jus van gerookte paling			16,00
Zwezerik / gebraiseerde ossenstaart / jus van bospeen			16,00
Houtduif / pot au feu / truffel			16,00

Hoofdgerechten

Artisjok/ geitenkaas / jus van gedroogde paddenstoelen			24,50
Rogvleugelfilet / Zeeuwse mossel / dragon			25,50
Damhert / rosé gebraden / schenkel / jus van hert			27,50
Hereford rund / rosé gebraden lende / gestoofde uitjes			26,50
*Supplement gebakken eendenlever 8,50			
Gebakken eendenlever / rozijnen / Calvadosjus			31,50
Wilde eend / gestoofd boutje / pompoen			29,50

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
--	--	--	------

