



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) 36,50

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

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 uw diner?

Wij adviseren u graag met uw keuze.

Keuzemenu's

3 gangen menu voor- hoofd- en nagerecht	37,50
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	54,50

Voorgerechten

Tonijn / radijs / Taggiasche olijf
Zomerbiet / mierikswortel / geitenkaas
Wild konijn / gerookte paling / snijboon / geitenyoghurt

Tussengerechten

Zeeduivel / kokkels / venkel
Pompoen / jasmijnrijst / shitake
Wildzwijn / venkel / zwarte knoflook

Hoofdgerechten

Rog / geroosterde prei /gezouten citroen
Eekhoortjesbrood / omelet / topinamboer
Veluw's hertenkalf / selderij / Marsala
*Supplement gebakken eendenlever 8,50

Nagerechten

Gerookte chocolade / vijgen / balsamico
Kaasproeverij van l'Amuse / appel- kaneelbrood / chef's lemoncurd
* in plaats van dessert 6,50

Voorgerechten

Oosterschelde oesters	6 stuks 18,50	9 stuks 26,00
Tonijn / radijs / Taggiasche olijf		14,50
Zomerbiet / mierikswortel / geitenkaas		14,50
Wild konijn / gerookte paling / snijboon / geitenyoghurt		14,50
Eendenlever / terrine / gewurztraminer		18,50

Tussengerechten

Zeeduivel / kokkels / venkel	15,00
Pompoen / basmatirijst / shiitake	15,00
Wildzwijn / venkel / zwarte knoflook	15,00

Hoofdgerechten

Rog / geroosterde prei /gezouten citroen	24,50
Eekhoortjesbrood / omelet / topinamboer	24,50
Veluw's hertenkalf / selderij / Marsala	24,50
*Supplement gebakken eendenlever 8,50	

Nagerechten

Gerookte chocolade / vijgen / balsamico	10,50
Kaasproeverij van l'Amuse / appel- kaneelbrood / chef's lemoncurd	14,50

Koffie/ thee

Koffie / thee / met huisgemaakte friandises	7,50
Espresso Martini	10,00
Irish coffee smokey touch	8,50

Wijnarrangement per glas	7,50
---------------------------------	------

Plat of bruiswater ongelimiteerd voor €3,85 pp

Ons water is extra gezuiverd door ons eigen watersysteem

