



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

Hollandse kweekforel / rammenas / waterkers
Groene asperge / topinamboer / beukenzwam
Kalf / bloemkool / verse geelwortel

Tussengerechten

St jacobsmossel / flan van doperwt / tomatenjus
Pompoen / jasmijnrijst / shitake
Konijn / gerookte paling / bospeen

Hoofdgerechten

Zeeduivel / asperge / jus van gebrande prei
Artisjok / paprika jus / gerookte oesterzwam
Reebok / van de Veluwe / asperge sjalottenconfit
*Supplement gebakken eendenlever 8,50

Nagerechten

Gerookte chocolade / kumquat / ingelegde kersen
Rood fruit / matcha- limoenkaramel
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
Hollandse kweekforel / rammenas / waterkers		14,50
Groene asperge / topinamboer / beukenzwam		14,50
Kalf / bloemkool / verse geelwortel		14,50
Eendenlever / confit van wilde gans / witlof		18,50

Tussengerechten

St jacobsmossel / flan van doperwt / tomatenjus	15,00
Pompoen / basmatirijst / shiitake	15,00
Konijn / gerookte paling / bospeen	15,00

Hoofdgerechten

Zeeduivel / asperge / jus van gebrande prei	24,50
Artisjok / paprika jus / gerookte oesterzwam	24,50
Reebok / van de Veluwe / asperge sjalottenconfit	24,50
*Supplement gebakken eendenlever	8,50

Nagerechten

Gerookte chocolade / kumquat / ingelegde kers	10,50
Rood fruit / matcha / limoenkaramel/ boerenyoghurt	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

