



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) 37,50

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, duur van het menu is 1,5 uur.

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	38,50
3 gangen menu voor- tussen -en hoofdgerecht	41,50
4 gangen menu voor- tussen- hoofd en nagerecht	46,50
5 gangen menu 2x voor- of tussen, hoofd en nagerecht	55,50

Voorgerechten

Roodbaars / Hollandse garnalen / avocado
Tomatentartaar / à la Bloody Mary / selderij sorbet
Houtduif / carpaccio / paté / bouillon / suikermais

Tussengerechten

Coquille / witte wijn sabayon / champignon
Roast van zomerprei / gerookte eidooier / Parmezaan
Wild zwijn / gestoofde schouder / ras el hanout

Hoofdgerechten

Kabeljauw / witte bonen / Lardo di Colonnata
Gerookte aubergine / king boleet / hazelnoot
Veluws hert/ gebraden bout / jus van schenkel / selderij
*Supplement gebakken eendenlever 8,50

Nagerechten

Gerookte chocolade / mandarijn / rozenbottel
Groene appel / jasmijnrijst / matcha
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
Roodbaars / Hollandse garnalen / avocado		15,50
Tomatentartaar / à la Bloody Mary / selderij sorbet		15,50
Houtduif / carpaccio / paté / bouillon / suikermais		15,50
Eendenlever / confit van wilde gans / witlof		19,50

Tussengerechten

Coquille / witte wijn sabayon / champignon		16,50
Roast van zomerprei / gerookte eidooier / Parmezaan		16,50
Wild zwijn / gestoofde schouder / ras el hanout		16,50

Hoofdgerechten

Kabeljauw / witte bonen / Lardo di Colonnata		26,50
Gerookte aubergine / king boleet / hazelnoot		26,50
Veluws hert / gebraden bout / jus van schenkel / selderij		26,50
*Supplement gebakken eendenlever	8,50	

Nagerechten

Gerookte chocolade / mandarijn / rozenbottel		11,50
Groene appel / jasmijnrijst / matcha		11,50
Kaasproeverij van l'Amuse / appel- kaneelbrood / chef's lemoncurd		15,50

Koffie / Thee

Koffie / espresso / cappuccino/thee / met huisgemaakte friandises		7,50
Friandises, huisgemaakte zoetigheden		4,00
Espresso Martini		10,00
Alcoholvrije Espresso Martini		6,50
Irish coffee smokey touch		9,00
Wijnarrangement per glas		7,50

Water

Plat of bruiswater ongelimiteerd voor €3,85 pp

Ons water is extra gezuiverd door ons eigen watersysteem

