



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 |

DenC Special:

5 Gangen wildmenu, inclusief wijnarrangement , water, koffie & zoetigheden 78,50

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

Voorgerechten

Beekridder / rettich / rode biet
Burrata / courgette / watermeloen
Fazant / gerookte paling / Amontillado sherry

Tussengerechten

Harder/ warm gerookt / peterseliewortel / rode wijn
Roast van prei / gerookte eidooier / Parmezaan
Wild zwijn / aardpeer / macadamia

Hoofdgerechten

Kabeljauwrug / kokkels / lavas
Pompoenravioli / eekhoortjesbrood / crème van geroosterde spitskool
Veluws hert / BBQ bataat / venkelzaad / gedroogde abrikoos
*Supplement gebakken eendenlever 8,50

Nagerechten

Pure chocolade / 'Sao Thomé' / pippali peper / mokka / duindoorn
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 |
| Beekridder / rettich / rode biet | | 15,50 |
| Burrata / courgette / watermeloen | | 15,50 |
| Fazant / gerookte paling / Amontillado sherry | | 15,50 |
| Eendenlever / terrine / moerbeï / gewurztraminer | | 19,50 |

Tussengerechten

| | |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| Harder / warm gerookt / peterseliewortel / rode wijn | 16,50 |
| Roast van prei / gerookte eidooier / Parmezaan | 16,50 |
| Wild zwijn / aardpeer / macadamia | 16,50 |

Hoofdgerechten

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| Kabeljauwrug / kokkels / lavas | 26,50 |
| Pompoenravioli / eekhoortjesbrood / crème van geroosterde spitskool | 26,50 |
| Veluws hert / BBQ bataat / venkelzaad / gedroogde abrikoos | 26,50 |
| *Supplement gebakken eendenlever 8,50 | |
| Hazenrugfilet / epoisse bestellen kan alleen per 2 personen | 29,50 |

Nagerechten

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|
| Pure chocolade / 'Sao Thomé' / pippali peper / mokka / duindoorn | 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

