



SUKADE

SMAECKPAKHUYS ANNO 1860

Welkom

Ons smaeckmenu met vis, vlees en vegetarische gerechten serveren we in 4 tot 7 gangen.

Smaeckmenu

4 gangen (62) 6 gangen (87)

5 gangen (75) 7 gangen (99)

*Het hele menu kan vegetarisch geserveerd worden.

*Een dessert kan vervangen worden door kaas.

*Het kan voorkomen dat we gerechten aanpassen vanwege allergenen of voorkeuren die u heeft doorgegeven.

Wist je dat.....

We elke tweede zondag van de maand een Sunday Roast serveren?

Samen delen en genieten van een 3-gangen lunch.
49,50 per persoon.

We iedere maand op een dinsdag onze Wine Tasting Tuesday organiseren?

Samen met een van onze wijnleveranciers proeven we ons nieuwe menu en zoeken we naar de beste wijn-spijs combinaties.

(5 gangen inclusief aperitief, alle wijnen, brood, amuses, koffie/thee met friandises)

120 per persoon



À la carte

Voorgerechten

Steak tartaar Met sojasaus, ponzu, wasabi en sesam	18
Kalfszwezerik (100 gram) Met saus van eekhoorntjesbrood en truffel	26
Hollandse garnalencocktail Met geroosterde tomaatjes en cocktailsaus	23

We bieden ook vegetarische opties aan
Vraag naar de mogelijkheden

Hoofdgerechten

Sukade 48 uur gegaard, zacht en krokant gebakken	31
Zeetong à la meunière met citroen	41
Kreeft Hele kreeft met bisque	85

We bieden ook vegetarische opties aan
Vraag naar de mogelijkheden

Specials (te bestellen voor 2 personen)

Chateaubriand (400 gram) Een dubbele tournedos, rosé gebraden met sauce au poivre en Bearnaise	89
Zeebaars in zoutkorst (bereiding 30 min) Hele zeebaars gegaard in een zoutkorst met Aziatische smaakmakers	62

Bijgerechten

Kropsla, zacht gekookt eitje, parmezaan en ansjovis Friet met Belgische mayonaise Groente quiche	4,5
--	-----

Nagerechten

Pastel de nata (voor de kleine zoete trek)	4
Cheesecake, appel en karamel	13,5
Verrassing van de patissier	13,5
Kaasplateau Een selectie van 5 soorten kaas Voor een kaasplateau in plaats van het dessert vragen wij een supplement prijs van 7,5	21

