



# HET BUITENHUIJS

## Bar & Keuken

Verrassende gerechten met gebruik van mooie streekproducten.

### PRE-DINNER

<b>Oester</b>   soja   lente-ui	p.s. 4.5
<b>Jamon Iberico</b>   truffeldip   brioche	12

### VOOR

Koud

<b>Zalm</b>   wasabi   ponzu   koolrabi	15
<b>Dungesneden kalfshaas</b>   ansjovis   Parmezaan	15
<b>Steak tartaar</b>   sambal   venkel	15
<b>Vega</b>   Geroosterde avocado   sambal   wasabi   ponzu	15

### VOOR

Lauwwarm

<b>Langoustine</b>   risotto   tomaat	Dagprijs
<b>Carbonara</b>   spaghetti   Guanciale	16

### HOOFD

Elk hoofdgerecht wordt geserveerd met dezelfde garnituren  
(Bitterbal van paddenstoel | wortel | miso)

<b>Lende van de Iberico</b>   lomo   jus met miso	29
<b>Gesplitte sukade</b>   kalfsjus	31
<b>Geroosterde harder</b>   beurre blanc met miso	29
<b>Risotto</b>   paddenstoelen	24

### DESSERT

<b>Pre-dessert</b>   galia meloen   rode en groene appel	5
<b>Bramen</b>   ijs van mokka   witte chocolade	9
<b>Selectie kazen</b>   brioche   jam	14