

## Menu van de chef

### Voorgerecht

#### Paling & Makreel

gerookte paling-ceviche makreel-sambai-dashi

### Tussengerecht

#### Kreeft

kreeft-tomaat-dragon-Opperdoezer ronde

### Tussengerecht

#### XO Seafood

octopus-oester-coquille-xo sauce

### Tussengerecht

#### Lam

lamsrump-erwt-morille

### Hoofdgerecht

#### Ree

Ree-tonkabonen-mole-kersen

### Kaas

5 soorten kaas-chutney-panforte-gelei

### Dessert

#### Framboos

frambozen-vlierbloesem-basilicum-witte chocolade

### Lekker erbij:

blikje Caviar Royale van 10 gram 30

4 gangen 60

Paling & Makreel-Lam-Rendang-Framboos

bijpassend wijnarrangement 32

mini wijnarrangement 18

5 gangen 75

Paling & Makreel-Kreeft-Lam-

Rendang-Framboos

bijpassend wijnarrangement 40

mini wijnarrangement 25

6 gangen 85

Paling & Makreel-Kreeft-XO Seafood-Lam-

Rendang-Framboos

bijpassend wijnarrangement 48

mini wijnarrangement 30

7 gangen 100

Paling & Makreel-Kreeft-XO Seafood-Lam-

Rendang-Kaas-Framboos

bijpassend wijnarrangement 56

mini wijnarrangement 35

Goedenavond,

Welkom in Restaurant Old Skool.

Wat fijn dat u er bent.

Wij gaan ervan uit dat u een mooie keuze uit de kaart kunt maken.

Mocht u bijzondere wensen hebben dan verneemt ons team dit graag van u zodat we hier correct op kunnen inspelen.

We hebben net een nieuw terras en daar zijn we heel erg trots op. We hebben besloten om het terras rookvrij te houden. U kunt wel roken in onze lounge.

Namens ons hele team wensen we u een fantastische avond toe.



Old	
Voorgerecht	
<b>Steak Tartaar</b>	
tartaar van rund-hoisin-sambai-dashi	
Hoofdgerecht	
<b>Gelders Hoen</b>	
hoen-daslook-couscous-morillejus	
Nagerecht	
<b>Aardbei</b>	
aardbei-kardemom-verveine	
New	
Voorgerecht	
<b>Makreel</b>	
makreel-komkommer-wasabi	
Hoofdgerecht	
<b>Bouillabaisse</b>	
bouillabaisse-venkel-mossel-octopus	
Nagerecht	
<b>Kersen</b>	
pure chocolade-kersen-PX	
Veggie	
Voorgerecht	
<b>Gazpacho</b>	
koud-soepje-watermeloen-pompoenpit-komkommer	
Hoofdgerecht	
<b>Polenta</b>	
polenta-tomaat-olijf-dragon	
Kaas	
<b>Ambachtelijke kazen</b>	
3 soorten kaas-notenbrood-wijngelei	
<b>Bib-Gourmandmenu</b>	
3 gangen door u gekozen	39
3 gangen wijnarrangement	21
3 gangen mini wijnarrangement	14

## A LA CARTE

<b>Brood</b>	
brioche-losgeslagen boter-lavaszout olijfolie	7
Voorgerecht	
<b>2 Oesters</b>	
naturel-rode wijnazijn-sjalot-citroen	7
<b>Carpaccio</b>	
ribeye-zoet-zure groenten-truffel	18
Tussengerecht	
<b>Bisque</b>	
gamba's-venkel	16
<b>Octopus</b>	
octopus-zeekraal-bloemkool-dashi	22
<b>XO Seafood</b>	
octopus-oester-coquille-xo sauce	22
Hoofdgerecht	
<b>Ossenhaas</b>	
ossenhaas-groenten-jus de veau	37
<b>Octopus</b>	
octopus-zeekraal-dashi-bloemkool	32
<b>Lamsrump</b>	
Lamsrump-doperwt-morille	42
Lekker erbij	
<b>Kaviaar</b>	
10 gram Caviar Royale	30
<b>Lever</b>	
bio eendenlever-gebakken	9
<b>Frieten</b>	
boerenfriet-basilicummayonaise-parmezaan	7
<b>Kaas</b>	
5 soorten kaas-chutney-brood-gelei	16