

Menu van de chef

Voorgerecht

Paling & Makreel

gerookte paling-ceviche makreel-sambai-dashi

Tussengerecht

Kreeft

kreeft-tomaat-dragon-opperdoezer ronde

Tussengerecht

XO Seafood

oester-coquille-xo sauce

Tussengerecht

Duif

houtduiffilet-saus van eendenlever-vijgen

Hoofdgerecht

Ree

ree-tonkabonen-mole-bramen

Kaas

5 soorten kaas-chutney-panforte-gelei

Dessert

Framboos

frambozen-vlierbloesem-basilicum-witte chocolade

| | |
|--|-----|
| 4 gangen | 60 |
| Paling & Makreel-kreeft-Ree-Framboos | |
| bijpassend wijnarrangement | 32 |
| mini wijnarrangement | 18 |
| 5 gangen | 75 |
| Paling & Makreel-Kreeft-duif- | |
| Ree-Framboos | |
| bijpassend wijnarrangement | 40 |
| mini wijnarrangement | 25 |
| 6 gangen | 85 |
| Paling & Makreel-Kreeft-XO Seafood-duif- | |
| Ree-Framboos | |
| bijpassend wijnarrangement | 48 |
| mini wijnarrangement | 30 |
| 7 gangen | 100 |
| Paling & Makreel-Kreeft-XO Seafood-duif- | |
| Ree-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.

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

Johan en Milena Visser



Old

Voorgerecht

Steak tartaar

steak-hoisin-sambai-kalamansi

Hoofdgerecht

Parelhoen

parelhoen-eendenlever-witte port-pistache-bramen

Nagerecht

Aardbei

aardbei-kardemom-verveine

New

Voorgerecht

Makreel

makreel-komkommer-wasabi

Hoofdgerecht

Tong

atlantische tong-hollandse garnaltjes-dashi

beurre blanc

Nagerecht

Bramen

taartje-bramen-dragon

Veggie

Voorgerecht

Paprika

tartaar-gepoft-gedroogd-gerookt-mais-mole-avocado

Hoofdgerecht

Pasta di Riso

pasta di riso-64 graden eidooier-salsa verde-

paddenstoelen

Kaas

Ambachtelijke kazen

3 soorten kaas-notenbrood-wijngelei

Bib-Gourmandmenu

3 gangen door u gekozen

39

3 gangen wijnarrangement

21

3 gangen mini wijnarrangement

14

A LA CARTE

Brood

brioche-losgeslagen boter-lavaszout

olijfolie

7

Voorgerecht

2 Oesters

naturel-rode wijnazijn-sjalot-citroen

7

Carpaccio

ribeye-zoet-zure groenten-truffel

18

Tussengerecht

XO Seafood

oester-coquille-xo sauce

22

Tom Kha Kai

soep-kokos-gamba-citroengras

14

Hoofdgerecht

Ossenhaas

ossenhaas-groenten-jus de veau

37

Ree

ree-groenten-jus met tonkabonen

42

Atlantische Tong

atlantische tong-hollandse garnaltjes-

40

dashi beurre blanc

Lekker erbij

Lever

bio eendenlever-gebakken

9

Frieten

boerenfriet-basilicummayonaise-parmezaan

7

Kaas

5 soorten kaas-chutney-brood-gelei

16