

**HUSON**  
RESTAURANT  
*Mark van Wijngaert*

---

H

---

H

# Signatures

## TONIJN & KRAB

Dungesneden tonijn, soft-shell krab, wasabi,  
avocado, tomaten sorbet

13

## RISOTTO

Gepocheerd ei, truffel, paddenstoelen (V)

12

## GEROOKTE ZALM

Toast, ansjovis, basilicum, eidooier

12

## OESTER

Zeeuwse platte 3/0, klassiek, 3 st.

14

## GELAKTE PALING

Krokante sushirijst, gember, wasabi, zeewier

15

## KROKET

Hollandse garnalen, mosterd, 2 st.

9

## DIM SUM

Gamba, bamboe, rode peper, gember, limoen

11

## STEAMED BUN

Iberico, hoisin, komkommer

11

## COQUILLE

Dungesneden, aardappel, truffel, Parmezaan

14

## PATA NEGRA

Pecannoten, peer, blauwe kaas

13

## STICKY RIBS

Spare-ribs zonder bot, ketjap, bosui

11

## RUNDERTARTAAR

Zilverui, cornichons, Piment d'Espelette

14

## 5

**GEROOKTE ZALM**

Toast, ansjovis, basilicum, eidooier

**DIM SUM**

Gamba, bamboe, rode peper, gember, limoen

**RISOTTO**

Gepocheerd ei, truffel, paddenstoelen (v)

**RUNDER SHORTRIB**

Gerookte aardappel, mosterd, Ahornsiroop

**CHOCOLADE**

Gin tonic granite, kumquat, kaneel, citrus

60

## 7

**GEROOKTE ZALM**

Toast, ansjovis, basilicum, eidooier

**PATA NEGRA**

Pecannoten, peer, blauwe kaas

**DIM SUM**

Gamba, bamboe, rode peper, gember, limoen

**BRESSE KIP**

Aubergine, miso, spitskool, sesam

**RISOTTO**

Gepocheerd ei, truffel, paddenstoelen (v)

**RUNDER SHORTRIB**

Gerookte aardappel, mosterd, Ahornsiroop

**CHOCOLADE**

Gin tonic granite, kumquat, kaneel, citrus

80

*Menu per gehele tafel te bestellen.*

*Voor wijziging in het menu rekenen wij €3,- supplement.*

## Sides

### **FRIET**

Mayonaise (V)

5

### **GEBAKKEN PADDENSTOELEN**

Knoflook, groene kruiden (V)

13

### **CHINESE BROCCOLI**

Rode peper, oestersaus, sesam

7

### **SLA**

Kropsla, rucola, venkel, avocado (V)

5

# Specials

H

## LANGOUSTINES

5 stuks

A la plancha, citroen, groene kruiden, knoflook

29

## TONGSCHAR

± 350gr.

Op de graat gebakken, à la meunière

25

## DRY AGED BEEF 3 WEKEN + 100% HERFORD, IERLAND

### ENTRECOTE

± 150 gr.

29

### RIBEYE

± 500 gr.

voor 2 personen, 20 minuten bereidingstijd

35 p.p.

### TOMAHAWK

± 1100 gr.

30 minuten bereidingstijd

140

*Alle specials serveren wij met friet en salade.*

**DRY AGED** - Onze selectie dry aged beef laten we minimaal 3 weken drogen boven Himalayazout. Hierdoor krijgt het vlees de tijd optimaal te rijpen. Het resultaat: een dikke en volle smaak.

## Sweet & Savory

### WITTE CHOCOLADE

Tonkaboon, gezouten karamel, gecondenseerde melk

11

### WORTEL

Kaneel, sinaasappel, walnoot

11

### TARTE TATIN

A la minute gebakken, ± 15 minuten bereidingstijd

12

### KAAS

Selectie kazen, rode biet, balsamicostroop

13

### BONBONS

Huisgemaakt

€2 per stuk

## Bib gourmand menu

3 Gangen 36

4 Gangen 46

### TONIJN

Romescosaus, ansjovis, Pimientos del Puiquilo of

### PATA NEGRA

Pecannoten, peer, blauwe kaas

### MOSSELEN

Venkel, yuzu, chinese bieslook of

### RISOTTO

Gepocheerd ei, truffel, paddenstoelen

### KABELJAUW

Aardpeer, bloemkool, gerookte amandel of

### BRESSE KIP

Aubergine, miso, spitskool, sesam, gember

### WORTEL

Kaneel, sinaasappel, walnoot of

### KAAS

Selectie kazen, rode biet, balsamicostroop

*Menu per gehele tafel te bestellen.*

## Lunch menu

2 Gangen, inclusief water, koffie/thee.

33

*Menu per gehele tafel te bestellen.*