

**HUSON**  
RESTAURANT  
*Mark van Wijngaert*

---

H

---

H

# Signatures

## TONIJN & KRAB

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

13

## LANGOUSTINE

Ceviche, pompoen, pistache, citrus

15

## ZALM

Mosterd, dille, yoghurt

13

## OESTER

Gillardeau, tomaat, venkel, citroen, 2 st.

14

## KREEFT

À la nage, snijboon, kwartelei

16

## KROKET

Hollandse garnalen, mosterd, 2 st.

9

## DIM SUM

Gamba, bamboe, rode peper, gember, limoen

11

## ZWEZERIK

Ossenstaart, zoete ui, spinazie

15

## COQUILLE

Geroosterd, Granny Smith, jalapeño

14

## WILDE GARNAAL

Buikspek, vadouvan, komkommer

13

## STICKY RIBS

Spare-ribs zonder bot, ketjap, bosui

11

## YAKITORI

Gegrilde kippendijen, gelakt met sake,  
soja en mirin

10

## 5

**COQUILLE**

Geroosterd, Granny Smith, jalapeño

**RISOTTO**

Inktvis, chorizo, garam massala

**GEPOCHEERD EI**

Aardappel, truffel, asperge (v)

**PLUMA DE IBERICO**

Pompoen, baba ganoush, harissa

**KAAS (OPTIONEEL +10)**

Als dessert +5

**STROOPWAFEL**

Sinaasappel, kumquat

60

## 7

**COQUILLE**

Geroosterd, Granny Smith, jalapeño

**KREEFT**

À la nage, snijboon, kwartelei

**RISOTTO**

Inktvis, chorizo, garam massala

**GEPOCHEERD EI**

Aardappel, truffel, asperge (v)

**FOIE GRAS**

Gebakken, zoete ui

**PLUMA DE IBERICO**

Pompoen, baba ganoush, harissa

**KAAS (OPTIONEEL +10)**

Als dessert +5

**STROOPWAFEL**

Sinaasappel, kumquat

80

*Menu per gehele tafel te bestellen.*

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

## Sides

### **FRIET**

Mayonaise (V)

5

### **PATATJE STOOFLIEES**

Ossenstaart, zilverui, bearnaisesaus

8

### **GROENE ASPERGES**

Geroosterd, romesco, gerookte amandel (V)

13

### **SLA**

Kropsla, rucola, venkel, avocado (V)

5

# Specials

H

## TARBOT

Gepocheerd, gerookte paling, beurre blanc  
32

## TONGSCHAR

± 350gr.  
Op de graat gebakken, à la meunière  
25

## DRY AGED BEEF 3 WEKEN + 100% HEREFORD, 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**

### **ROOD FRUIT**

Verveine, Kriek Lambic, citroen

12

### **CHOCOLADE**

Sinaasappel, passievrucht, hazelnoot

11

### **APPELTAART**

Slagroom, vanille ijs

12

### **KAAS**

Selectie kazen, rode biet, balsamicostroop

13

### **FRIANDISES**

Huisgemaakt

€2 per stuk

## Bib gourmand menu

3 gangen 37

4 gangen 47

### ZALM

Mosterd, dille, yoghurt

of

### PATA NEGRA

Burrata, basilicum, aubergine

### RISOTTO

Inktvis, chorizo, garam massala

of

### GEPOCHEERD EI

Aardappel, truffel, asperge

### DORADE

Gebakken, limoen, lente-ui

of

### PARELHOEN

Vol-au-vent, wortel

### CHOCOLADE

Sinaasappel, passievrucht, hazelnoot

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.*