

HUSON
RESTAURANT
Mark van Wijngaert

H

H

Signatures

TONIJN & KRAB

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

13

PATA NEGRA

Pan de cristal, pimientos del piquillo, knoflook

12

ZALM

Geroosterd, dashi, komkommer, yuzu

14

OESTER

Zeeuwse zomeroester, klassiek, 3st.

13

RISOTTO

Gerookte wilde paling in 't groen

14

KROKET

Hollandse garnalen, mosterd, 2 st.

9

DIM SUM

Gamba, bamboe, rode peper, gember, limoen

11

BURRATA

Coeur de Boeuf tomaat, basilicum, olijfolie

11

COQUILLE

Geroosterd, Granny Smith, jalapeño

14

CARPACCIO

Spek, bieslook, Parmezaan,
verse zomertruffel

17

BBQ CHICKEN

Kippenvleugels zonder bot, citroen, tijm

11

WILDE GARNAAL

Aardappel, saffraan, knoflook

12

5

COQUILLE

Geroosterd, Granny Smith, jalapeño

RISOTTO

Gebakken mosselen, venkel

GEPOCHEERD EI

Aardappel, truffel, asperge (v)

ENTRECOTE

Dry aged, ossenstaart, bearnaisesaus

KAAS (OPTIONEEL +10)

Als dessert +5

STROOPWAFEL

Sinaasappel, kumquat

60

7

COQUILLE

Geroosterd, Granny Smith, jalapeño

PATA NEGRA

Pan de cristal, pimientos del piquillo, knoflook

RISOTTO

Gebakken mosselen, venkel

GEPOCHEERD EI

Aardappel, truffel, asperge (v)

FOIE GRAS

Gebakken, zoete ui

ENTRECOTE

Dry aged, ossenstaart, bearnaisesaus

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 STOOFLLEES

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

GRIET

± 1100gr.
In zijn geheel gebakken, voor 2 personen,
30 minuten bereidingstijd
40 p.p.

DRY AGED BEEF 3 WEKEN + 100% HEREFORD, IERLAND

ENTRECOTE

± 150 gr.
29

RIBEYE

± 500 gr.
Voor 2 personen, 20 minuten bereidingstijd
35 p.p.

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

AARDBEIEN

Mascarpone, zwarte olijf, roze peper
11

CHOCOLADE

Sinaasappel, passievrucht, hazelnoot
11

PERZIK & KERS

Vanille, karnemelk, pistache
12

KAAS

Selectie kazen, rode biet, balsamicostroop
13

FRIANDISES

Huisgemaakt
€2 per stuk

Bib gourmand menu

3 gangen 37

4 gangen 47

ZALM

Geroosterd, dashi, komkommer, yuzu

of

STEAK TARTARE

Klassiek bereid

RISOTTO

Mosselen, venkel

of

GEPOCHEERD EI

Aardappel, truffel, asperge

DORADE

Gebakken, tomaat, schaaldierensaus

of

PARELHOEN

Gekonfijt, little gem, spekmayonaise

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.