

## VOORGERECHTEN

### Wagyu | Pad Thai | Langoustine

Tartaar van wagyu | gebrande langoustine | voorjaarsgroente |  
gebarbecuede wagyu

-

Langoustine | bouillon van gember en sereh | ijs van pad thai

### Hamachi | Meyer Limes | King Krab

Composities van watermeloen | tempura van gegrilde rode peper |  
rendang van spitskool | sorbet van meyer limes

-

Sushi van King Krab | gegrilde palmhart | gewelde King Krab |  
emulsie van yoghurt en sesam

-

Hamachi met gemarineerde algen | jus van dashi en limoen

### Ganzenlever | Framboos | Radijs

Terrine van ganzenlever | ingelegde framboos | chutney van  
rabarber | vinaigrette van framboos

-

Ganzenlever met gefermenteerde pruim | jus van sake en radijs

-

Hoorntje gevuld met crème van ganzenlever | ijs van radijs

### Kaviaar | 20 gram

Black Pearl kaviaar | blini's | crème fraîche

## SIGNATURE DISH

Rendang | bereidingen van kool | ijs van gemberbier | blanke soja

## HOOFDGERECHTEN

### **St Pierre | Coquille | Tomaat**

Gegrilde St Pierre | structuren van tomaat | gebakken coquilles |  
Poivrade | toast van desem met aioli | nage van tomaat

### **Tarbot | Asperge | Morilles**

Op de graat gebakken tarbot | bereidingen van asperge | gelakte  
morilles | krokant van gekonfijte aardappel | saus van morilles

### **Hoender | Pomtayer | Soto**

Hoender op lage temperatuur gegaard | krokante bout | pomtayer |  
kai choi | phulauri | jus van massaman

-

Soto met gekonfijte sot l'y laisse | gepocheerd kwarteleitje |  
krokante aardappel

### **Lam | Barra | Medina**

Lam | aubergine van de barbecue | gebrande paprika | bitterbal van  
lamsnier | jus van medina

-

Curry van lamsschouder | kaylan gelakt met trassi

-

Burger met tomatenchutney | geroosterde little gem | tandoori emulsie

## SIGNATURE DISH

**Oosterschelde kreeft | appel | curry | mango chutney**

## **DESSERTS**

### **Witte Chocolade | Curry | Yoghurt**

Witte chocolade gevuld met mango | ijs van mango en curry | compote van bakbanaan | espuma van curry en yoghurt |

### **Aardbei | Basilicum | Vanille**

Taartje van aardbei en basilicum | crèmeux van limoen | panna cotta van vanille en basilicum | sorbet van aardbei

### **Mango | Chocolade | Passievrucht**

Cacaoboon | mousse van chocolade en mango | passievrucht | gember | gel van yuzu | ijs van passievrucht

### **Keuze van onze kaaswagen**

Notenbrood | appelstroop | peer | amandel

## MENU TOQUE BLANCHE

Soenil Bahadoer laat u graag kennismaken met de allerbeste gerechten uit zijn keuken. Dit 6-gangen menu biedt u de mooiste producten en en de meest verfijnde bereidingen.

Per couvert	120,00
Inclusief wijnarrangement	172,50
Extra – Kaviaar 20 gram met blini's en crème fraîche	62,50
Dit menu breiden wij graag voor u uit met een selectie van onze kaaswagen	17,50
Kaaswagen i.p.v. dessert	7,50

Wij serveren Menu Toque Blanche desgewenst in 4 of 5 gangen (m.u.v. zaterdag)

## BUSINESS LUNCH (niet op zondag)

Dagelijks wisselend 2-gangen menu inclusief koffie en huisgemaakte friandises

Per couvert	42,50
-------------	-------

## SOENIL'S SIGNATURE (uitsluitend tijdens de lunch)

3 Kleine topgerechtten geven een impressie van Soenil's keuken

Per couvert	52,50
-------------	-------

Het is uitsluitend mogelijk om menu's per tafel te bestellen.  
Uiteraard houden wij graag rekening met uw wensen.

*Graag maken wij u erop attent dat onze gerechten of gebruikte ingrediënten allergenen kunnen bevatten (EU wetgeving 1169/2011).*