

zarza

ZITA

Corvina, avocado, tomaat

Witte asperges, hoeve ei, lamsoor

Langoustine, inktvis, bomba rijst, curry (*)

Normandi rund, groene asperge, aubergine, dooierzwam

Dry Aged 3 weken

Kaasbordje volgens marktaanbod (*)

Aardbei, yuzu & vlierbloesem

4-gangen (zonder *): 58,00 euro

5-gangen (met *): 65,00 euro

6-gangen (met kaas): 75,00 euro

4, 5, 6 passende wijnen: 24,00 - 30,00 - 36,00 euro

4, 5, 6 passende bieren: 19,00 – 22,00 – 25,00 euro

Vegetarisch 4-gangen: 57,00 euro

Vegetarisch 5-gangen: 64,00 euro

Uw bedieners vandaag informeren u graag over allergenen.

Menu's worden per tafel geserveerd.

zarza

VOORGERECHT

Corvina, avocado, tomaat	€19,00
Tomato, burrata, basil	€18,00
Hand gepelde grijze garnalen, witte asperges, hoeve ei	€25,00
Belgische witte asperges, lamsoor, hoeve ei	€18,00
Langoustine, bomba rijst, curry	€24,00
Quinoa salade, avocado, gemarineerde kerstomaat	€18,00

Voor de goede orde vragen wij de keuze te beperken tot 4 gerechten per tafel.

Uw bedieners vandaag informeren u graag over allergenen.



HOOFDGERECHTEN

De Zee

Zeetong meuniere, seizoengroentjes	37.50
Tarbot, stoofpotje asperges, zuring	35,00

Het Weiland

Normandi rund Dry Aged * 3 weken	38,50
Rundstartaar, sla, verse frieten	23.00

Puur Groenten

Stoofpotje asperges & groene kruiden	22,00
--------------------------------------	-------

*Dry aged vlees is vlees dat gedurende 3 tot 9 weken gerijpt wordt in een dry-aging cel. Dit gebeurt op een temperatuur van 2° C en een afgestemde luchtvochtigheid. Dry aging zorgt ervoor dat een groot deel van het vocht dat aanwezig is in het vlees verdampt. Hierdoor krijgt het vlees een uitzonderlijk malse structuur en een rijke, intense smaak.

zarza

DESSERTS

Aardbei, yuzu & vlierbloesem	11,80
Café glacé & caramel	11,80
Dame blanche à la minute	10,50
Kaasjes geselecteerd & gerijpt door kaasmeester Van Tricht	13,80