

SPECIALS TO SHARE

SURF & TURF

vlees en vis to share

*Entrecote met gebakken paddenstoelen en kruidenboter
- varkenswang in eigen jus - geroosterde zeebaars -
coquilles - gamba's - inktvis - friet - zoetzure salade*

35,00 p.p.

te bestellen vanaf 2 personen - ook halal mogelijk

KAVIAAR

blini's - crème fraîche - bieslook

25.00

OESTERS

3 STUKS

10.00

DESSERTS TO SHARE

CRÈME BRÛLÉE

gin tonic - limoen sorbetijs

8.00

SCROPPINO

klassieke Italiaanse cocktail - Vodka - Prosecco - Limoncello

8.00

CHOCOLADE BROWNIE

gezouten karamel - framboos sorbet - mascarpone

8.00

RABARBERCOMPOTE

crème van vanille

8.00

PROEVERIJ

selectie van onze nagerechten - te bestellen vanaf 2 personen

12.00 p.p.

Gastrobar

H O U D T V A N E T E N

MENUKAART

Gastrobar

HOUDT VAN ETEN

Bij Gastrobar Houdt van Eten is het ongedwongen en culinair genieten en draait het allemaal om samen delen en proeven! In plaats van dat iedereen zijn eigen voor- en/of hoofdgerecht bestelt, worden er verschillende kleine gerechten op tafel gezet die iedereen kan proberen.

Kies samen een mix van verschillende soorten gerechtjes, van licht tot wat zwaarder, voor de perfecte balans. Wij adviseren zo een 4 gerechten per persoon, maar minder of meer kan altijd, na elke ronde kan worden bijbesteld.

Heeft u een allergie?
Meld het ons.

-  *halal*
-  *vegetarisch*
-  *vegan*
-  *vegan mogelijk*

Ons volgen? Vinden we
leuk!! Foto's delen? Graag!



PROEVERIJEN

GOOD <i>2 rondes - 4 gerechten per ronde</i>	36.00 p.p.
BETTER <i>2 rondes - 5 gerechten per ronde</i>	44.00 p.p.
BEST <i>eerste ronde 5 gerechten - tweede rond surf&turf plank (zie specials)</i>	55.00 p.p.

Liever niet zelf kiezen? Kies dan 1 van onze proeverijen met een selectie van onze to share gerechten, deze worden geserveerd in verschillende rondes.

GERECHTEN TO SHARE

BITTERBAL EEND <i>aardbei siroop - aceto balsamico</i>	10.00
TEMPURA GAMBA'S <i>mango - Spaanse peper chutney</i>	10.00
BURRATA  <i>tomatenbouillon - toast</i>	9.00
BIOLOGISCH BROOD  <i>olijventruffeltapenade - olie met zeezout</i>	8.00
TONIJN TATAKI <i>sesam - komkommer - avocadocrème</i>	12.00
CEVICHE ZEEBAARS <i>Yuzu Kosho vinaigrette</i>	10.00
SATAY LILIT <i>Balineses gekruide vis - citroengras</i>	10.00
TEMPURA OESTERZWAMMEN  <i>vegan chipotle dip</i>	9.00
RIJSTVEL DUMPLINGS  <i>citrus wasabi dip - verse groenten - kruiden</i>	8.00
TARTAAR  <i>crispy chili olie - gefrituurde eierdooier - rode ui</i>	10.00
DOPERWTEN VELOUTÉ  <i>feta - gerookte kruidenolie</i>	8.00
OP 61°C SOUS-VIDE GEGAARDE ZALM <i>wortel crème- wakameschuim</i>	10.00
HEILBOT <i>groene kruiden crumble - couscous salade</i>	10.00
GEPANEERDE BUIKSPEK <i>kimchi dip</i>	9.00
COQ AU VIN  <i>gegaard in witte wijn - groenten - rijst - eigen jus</i>	10.00
INDONESISCHE MAISKOEKJES  <i>zoetzuur - sambal</i>	8.00
GEROOSTERDE BLOEMKOOL  <i>char siu - yoghurt - tahini</i>	8.00
LOADED FRIES  <i>chipotle mayo - bosui - salsa</i>	8.00