



Welkom bij Boutique Hotel De Witte Dame en ons restaurant onder leiding van Jasper van den Berg.

Zeeuwse oester	4.50
<i>Cabernet Sauvignon sjalot bieslook</i>	
Wisselende soep	9.50
<i>huisgemaakte soep van het seizoen</i>	

Chef's Lunch Menu

Van Jasper van den Berg

Noordzeekrab | tonijn | framboos | doperwt

Lamsfilet | linzen | gezouten citroen | sechuan

Witte Dame | witte chocolade | aardbei | hibiscus *

2 gangen menu 39.50

*3 gangen menu 47.50 **

Heeft u allergieën en/of dieetwensen?
Laat het ons weten, dan houden wij daar rekening mee.

LUNCHGERECHTEN

Steamed bun	15.50
ossenstaart vadouvan spitskool	
Pita	15.50
viskoekjes cashew mango	
Baguette	16.50
burrata romesco wortel	
Flensjes	15.50
gemarkte kip hoisin bosui	
Mais	16.50
komkommer limoen	

Voorgerechten

Noordzeekrab	19.50
tonijn framboos doperwt	
Steak tartaar	19.50
Parmezaan oester ponzu	
Prei	16.50
romesco witte bonen aardappel	
Witte Asperge	17.50
hazelnoot pecorino ossenstaart	
Zeeduivel	19.50
Granny Smith aardappel walnoot	

Hoofdgerechten

Kabeljauw	31.50
zilte groente bisque aardappel XO	
Lamsfilet	31.50
linzen gezouten citroen sechuan	
Fregola	27.50
witlof peer taleggio	

Nagerechten

Witte Dame	12.50
witte chocolade aardbei hibiscus	
Bread & butter	12.50
suikerbrood mango passievrucht yoghurt	
Kaasplateau	16.50
samengesteld door lokale traiteur Phil & Dejean	