



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

Zeeuwse oester	Cabernet Sauvignon sjalot bieslook	4.50
Zuurdesem	huisgemaakte boter	6.50

Chef's Menu

Van Jasper van den Berg

Noordzeekrab | tonijn | framboos | doperwt

Zeeduivel | Granny Smith | aardappel | walnoot

Witte Asperge | hazelnoot | pecorino | ossenstaart
5 gangen

Lamsfilet | linzen | gezouten citroen | sechuan

Kaasplateau samengesteld door lokale traiteur Phil & Dejean
6 gangen

Witte Dame | witte chocolade | aardbei | hibiscus

4 gangen menu 62.50

5 gangen menu 69.50

6 gangen menu 76.00

vegetarisch menu is mogelijk

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

Voorgerechten

Mais	komkommer limoen	16.50
Noordzeekrab	tonijn framboos doperwt	19.50
Steak tartaar	Parmezaan oester ponzu	19.50
Witte Asperge	hazelnoot pecorino ossenstaart	17.50

Tussengerechten

Prei	romesco witte bonen aardappel	16.50
Zeeduivel	Granny Smith aardappel walnoot	19.50

Hoofdgerechten

Kabeljauw	zilte groente bisque aardappel XO	31.50
Eendenborst	abrikoos rode ui artisjok	32.50
Lamsfilet	linzen gezouten citroen sechuan	31.50
Fregola	witlof peer Taleggio	27.50

Nagerechten

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

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