



Welkom bij Boutique Hotel De Witte Dame en ons restaurant.

Zeeuwse oester	Cabernet Sauvignon sjalot bieslook	4.50
Zuurdesem	beurre noisette mosterd citroen	6.50

Chef's Menu

Gamba | limoenblad | som tam | pinda

Aardappel | prei | tomaat | viseitjes

Runderwang | zuurkool | mosterdzaad
5 gangen

Hert | pastinaak | gerookte amandel | lardo

Kaasplateau samengesteld door lokale traiteur Phil & Dejean
6 gangen

'Appeltaartje' | pink lady | vanille | 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

Burrata	shiso tomaat sumac	16.50
Gamba	limoenblad som tan pinda	17.50
Steak tartaar	aardpeer oester shiitake	18.50

Tussengerechten

Aardappelterriner	prei tomaat visseitjes	15.50
Runderstoof	witte kool mosterdzaad	17.50
Schorseneren	witte asperge gist	16.50

Hoofdgerechten

Kabeljauw	bloemkool mossel earl grey	31.50
Duif	pompoen kaffir limoen mole	33.50
Hert	pastinaak rodekool lardo	32.50
Spitskool	sinaasappel gyoza pistache	27.50

Special

Côte de Boeuf – 600 gr – 2 pers

Jalapeno hollandaise, pico de gallo, side salade, gebakken aardappels, chimichurri

€ 85.00

Nagerechten

Witte Dame	witte chocolade pure chocolade passievrucht	12.50
‘Appeltaartje’	pink lady calvados hibiscus	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.