

Fouquet A la Carte

Voor / Tussengerechten – Starters / Inbetween Dishes

Zeeuwse oesters, Renart Boulon, Superieur – ½ dozijn 16,50
Zealand oysters, Renart Boulon, Superior – ½ dozen

Rauwe tonijn met gegrild Livar buikspek – tomatenjam, mierikswortel, zwarte olijf 15
Raw tuna with grilled Livar pork belly – tomato jam, horseradish, black olive

Tartaar van kalfshaas met krokante zwezerik – aardappelchips, truffelmayonaise 17
Tartare of veal with crispy sweetbread – potato chips, truffle mayonnaise

Salade met halve of hele kreeft – zoet zuur van komkommer, mayonaise van gerookte paprika Dagprijs
Salad with half or whole lobster – sweet sour cucumber, mayonnaise of smoked red pepper Daily price
Ook zonder de kreeft als vegetarisch gerecht te bestellen 12,50
Also served without the lobster as a vegetarian dish

Gebakken eendenlever – geglaceerde appel, saus van Calvados 18
Sautéed foie gras - glazed apple, sauce of Calvados

Salade met gegrilde coquilles en pancetta – witlof, oude aceto, truffel 16
Salad with grilled scallops and pancetta – chicory, old aceto, truffle

Gerookte Schotse zalm op toast van brioche – gepocheerd ei, Hollandaise saus 14
Smoked Scottish salmon on toasted brioche - poached egg, Hollandaise sauce

Hoofdgerechten – Main Dishes

Procureur van de Big Green Egg - asperge, bataat, jus van gepofte knoflook 27
Pork neck of the Big Green Egg – asparagus, sweet potato, gravy of roasted garlic

Gegrilde tonijn met quinoa - zoet zuur van komkommer, mayonaise van gerookte paprika 26
Grilled tuna with quinoa – sweet sour cucumber, mayonnaise of smoked red pepper
Ook zonder de tonijn als vegetarisch gerecht te bestellen 19,50
Also served without the tuna as a vegetarian dish

Gepocheerde kalfshaas met kalfswang – spinazie, truffel, saus van Madeira 28
Poached veal fillet with veal cheek – spinach, truffle, sauce of Madeira

Halve of hele kreeft in schaaldieren saus – asperge, zeekraal, crostini, rouille Dagprijs
Half or whole lobster in crustacean sauce – asparagus, samphire, crostini, rouille Daily price

Gegrilde steak van Simmentaler rund – eendenlever, zwezerik, enoki, rucola, soya 28
Grilled steak from Simmental beef - duck liver, sweetbread, enoki, arugula, soy

Kalfsribstuk van de Big Green Egg voor 2 personen – dikke friet, Béarnaise saus 59
Veal cutlet of the Big Green Egg for 2 people – thick fries, Béarnaise sauce

Vangst van de dag Dagprijs
Catch of the day Daily price

Als bijgerecht is het mogelijk om een salade en/of dikke frieten te bestellen
It is possible to order a salad and/or thick fries as a side dish

Menu Fouquet

Geniet van een menu dat is samengesteld door de chef met zijn favoriete producten en ingrediënten

Enjoy a menu that is prepared by the chef with his favorite products and ingredients

3 gangen 37,50 – wijnarrangement 18,-

4 gangen 47,50 – wijnarrangement 22,-

5 gangen 57,50 – wijnarrangement 25,-

Fouquet verwennerij arrangement

(bovenstaand menu Fouquet in een all-in arrangement verwerkt)

Laat u heerlijk in de watten leggen vanaf het aperitief tot aan de koffie toe

Let yourself be pampered deliciously from the aperitif until the coffee

Glas bubbels, 3,4 of 5 gangen menu, wijnarrangement, water en koffie met friandises

Glass of bubbles, 3,4 or 5 course menu with accompanying wines, water and coffee with sweet treats

3 gangen 62,50

4 gangen 75,-

5 gangen 85,-

Menu du marché

Salade met gemarineerde makreel, zoet zuur van rode ui, komkommer en kruidenmayonaise

Salad with marinated mackerel, sweet sour red onion, cucumber and herbs mayonnaise

Of-Or

Dungesneden gerookte procureur met tomatenjam, zwarte olijf en mierikswortelmayonaise

Thinly sliced smoked pork neck with tomato jam, black olive and horseradish mayonnaise

Crème van rode linzen met geroosterde scampi's, tomaat en peterselie

Cream of red lentils with roasted scampi's, tomato and parsley

Of-Or

Ravioli van kippendij en truffel met spinazie en saus van bospaddenstoelen

Ravioli of chicken thigh and truffle with spinach and sauce of forest mushrooms

Gegrilde Dorade Royal met crème van gepofte ui, zeekraal en saus van schaaldieren

Grilled Dorade Royal with cream of roasted onion, samphire and sauce of crustaceans

Of-Or

Rump steak van het lam van de "Big Green Egg"

met zoete aardappel, beukenzwammen jus van ras el hanout

Rump steak from lamb prepared on the "Big Green Egg"

with sweet potato, beech mushrooms and gravy of ras el hanout

Assortiment van boerenkazen*

*Assortment of farmhouse cheeses**

(supplement van 5 euro binnen het 3 en 4 gangen menu)

Of-Or

Pavlova met gemarineerde aardbeien, limoen en witte chocolade

Pavlova with marinated strawberries, lime and white chocolate

3 gangen 29,50

4 gangen 37,50

5 gangen 47,50 incl. kaas

Onze gerechten kunnen een of meerdere voedsel allergenen bevatten.

Our dishes can contain one or more food allergens.