

VREEMDEN KOMEN BINNEN VIA DE VOORDEUR

VRIENDEN KOMEN BINNEN VIA DE ACHTERDEUR

WELKOM IN 'T HEERENHUYS

Tapas

Bordje “Jamon Serrano” Iberico	14.00
“Ravioli huisbereid” gamba, spinazie, ricotta, parmesan	15.00
“In huis gemaakte garnaalkroket” handgepelde grijze garnalen	15.00
“Duo van buikspek (Duroc d’ Olive) en ganzenlever” wortel, bladzuring	21.00
“Carpaccio Wagyu”	19.00

Fish

	VG	HG
“Wilde zeebaars à la ligne” op vel gebakken,!!!!TOPPERTJE VAN DE CHEF!!!! semi de rape, mozzarella, rozemarijn aardappelen	17.00	28.00
“Vis van het jaar” hondshaai varkenspoot, pickles, augurk, krokante bintjes	15.00	25.00
“Gegrilde Tarbot” peultjes, doperwtjes, slos boontjes, mousseline saus, krokante bintjes	16.00	29.00
“Risotto Vongolé” boschampignons, zeekraal, frisse kruiden	19.00	27.00

Meat

	VG	HG
“Filet pur Holsteiner” slaatje van de chef, patas bravas		33.00
“Poulet au citron” handgerolde couscous		28.00
«Schotse onklet» ook schorsvel of kraai genoemd bio wortels, patatas bravas		25.00
«Rubia Galicia» vlees van 18 jarige runderen, 6 weken gerijpt, 350gr met slaatje van de chef, patatas bravas gevoederd met gras, klaver en kruiden, doorregen, kruidig en zilt van smaak Dit is topvlees voor een vleeseter puur sang, niet voor watjes zoals de chef zegt, vleeslover : dit moet je proeven		47.00