

HUSON
RESTAURANT
Mark van Wijngaert

Signature dishes

Dit zijn de favoriete gerechtjes van Mark. Kleine, verfijnde porties, perfect om te delen.
Maar ook als vooraf, gevolgd door een Main.

TONIJN & KRAB

Dungesneden tonijn, soft-shell krab, wasabi,
avocado, tomaten sorbet

13

OESTER

Zeeuwse platte, 3/0, klassiek, 3 st.

13

RISOTTO

Chorizo, inktvis, garam masala, tomaat

13

KROKET

Hollandse garnalen, mosterd, 2 st.

9

DIM SUM

Gamba, bamboe, rode peper, gember, limoen

11

KAVIAAR

Russian Asetra, 10 gram, blini's, klassiek garnituur

35

BURGER

Black Angus, foie gras, truffel, ui, brioche

14

LANGOUSTINE

Tom kha kai

16

TETAKI

Rund, knoflook, bosui, shiso leaf

13

Mains to share

H

DRY AGED RIBSTUKKEN OM TE DELEN

Al onze ribstukken laten we minimaal 3 weken drogen boven Himalayazout. Hierdoor krijgt het vlees de tijd optimaal te rijpen. Het resultaat: een dikke en volle smaak.

ENTRECOTE

Hereford, Ierland
400 gr.

62

RIBEYE

Hereford, Ierland
400 gr.

67

ENTRECOTE

Wagyu A6, Darling Downs, Australië
400 gr.

115

CÔTE DE BOEUF

Hereford, Ierland
950 gr.

120

Alle ribstukken serveren wij met friet en salade en hebben een bereidingstijd van ±20 minuten.

Mains

SASHIMI

Tonijn, gember, wasabi, ponzu, zeewier
30

BISQUE D' HOMARD

Halve kreeft, saffraan, knoflook
28

KABELJAUW

Gepocheerd, mosselen, citroengras, kokos, limoen
26

STEAK TARTARE

Klassiek bereid, gepocheerd ei, Hollandaisesaus
23

Sides

FRIET

Mayonaise (V)

5

PATATJE STOOFFLEES

Ossenstaart, zilverui, bearnaisesaus

8

SHANGHAI PAKSOI

Knoflook, oestersaus

9

SLA

Kropsla, rucola, venkel, avocado (V)

5

5-gangen menu

LANGOUSTINE

Tom kha kai

RISOTTO

Inktvis, chorizo, garam masala, tomaat

KALFSWANG

Gestoofd, pastinaak, foie gras

IBERICO

Citrus, aubergine, miso

KAAS (OPTIONEEL +10)

Als dessert +5

OMELET SIBERIENNE

Passievrucht, wortel

60

Menu 'volle bak'

6 gangen inclusief kaas, wijnarrangement,
water, koffie en friandises.

125

Menu per gehele tafel te bestellen.

Voor wijziging in het menu rekenen wij €3,- supplement.

Bib gourmand menu

Het ideale keuzemenu, bekroond voor zijn prijs/kwaliteit.

3 Gangen 38

4 Gangen 48

COQUILLE

Dungesneden, truffel, Parmezaan, bieslook

of

CECINA DE LEON

Ossenstaart, jalapeño, mais

RISOTTO

Gerookte paling, gepocheerd ei, peterselie

of

KALFSWANG

Gestoofd, foie gras, pastinaak

WILDE GARNAAL

Gnocchi, citroen, tomaat

of

IBERICO

Citrus, aubergine, miso

SABAYON

Koffie, hazelnoot, vanille

of

KAAS

Selectie kazen, rode biet, balsamicostroop

Lunch menu

2 Gangen verrassingsmenu

28

Menu per gehele tafel te bestellen.

Sweet & Savory

CLAFOUTIS

Peer, kardemom, ±12 minuten bereidingstijd
12

OMELET SIBERIENNE

Passievrucht, wortel
12

SABAYON

Koffie, hazelnoot, vanille
11

KAAS

Selectie kazen, rode biet, balsamicostroop
13

FRIANDISES

Huisgemaakt
€2 per stuk