

**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, tomatensorbet  
13

### OESTER

Hollandse zomeroester, Oosterschelde, klassiek, 3 st.  
13

### ZWEZERIK

Gebakken, bonito, ui  
16

### 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

### TOAST SARDINE

Tomaat, Pata Negra  
12

### WILDE GARNAAL

Watermeloen, geitenkaas, vadouvan  
15

### TATAKI

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

### BURRATA

Pata Negra, tomaat, basilicum  
23

### KREEFT

Hele canner, Hollandaisesaus, citroen  
29

### ZEEBAARS

“Cantonese style”  
28

### STEAK TARTARE

Piment d’Espelette, gerookte olijfolie  
23

## Sides

### **FRIET**

Mayonaise (v)

5

### **SHANGHAI PAKSOI**

Knoflook, oestersaus

9

### **SLA**

Kropsla, rucola, venkel, avocado (v)

5

## 5-gangen menu

### TONIJN & KRAB

Dungesneden tonijn, soft-shell krab, wasabi,  
avocado, tomatensorbet

### COQUILLE & LANGOUSTINE

Bospeen, sinaasappel, langoustinevinaigrette

### OSSENSTAART

Bloemkool, eidooier, zomertruffel

### LAM

Gestoofd en filet, fregola, basilicum, tomaat

### KAAS (OPTIONEEL +10)

Als dessert +5

### SABAYON

Rabarber, pistache, citroen

60

## Menu 'volle bak'

6-gangen met 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

## CEVICHE

Zeebaars, passievrucht, mais, koriander,  
Aji amarillo

of

## STEAK TARTARE

Piment d'Espelette, gerookte olijfolie

## COQUILLE & LANGOUSTINE

Bospeen, sinaasappel, langoustinevinaigrette

of

## OSSENSTAART

Bloemkool, eidooier, zomertruffel

## KABELJAUW

Gepocheerd, Hollandse garnalen, aardappel,  
beurre blanc

of

## LAM

Gestoofd en filet, fregola, basilicum, tomaat

## CHOCOLADE

Biscuit, caramel, vanille

of

## KAAS

Selectie kazen, rode biet, balsamicostroop

## Lunch menu

2-gangen verrassingsmenu

28

*Menu per gehele tafel te bestellen.*

## Sweet & Savory

### **CHOCOLADE**

Biscuit, caramel, vanille  
12

### **OMELET SIBERIENNE**

Passievrucht, wortel  
12

### **SABAYON**

Rabarber, pistache, citroen  
12

### **KAAS**

Selectie kazen, rode biet, balsamicostroop  
13

### **FRIANDISES**

Huisgemaakt  
€2 per stuk