

# DORSET

food • drinks • catering and more

RESTAURANT

De keuken staat onder leiding van Davy Roord.

## Lekker bij het aperitief

Gedroogde en dingesneden Spaanse entrecote 75 gram _____	15
Kroketje van Hollandse garnaltjes en knoflook, per stuk _____	5
Oester naturel of gemarineerd, per stuk _____	6
Blikje gemarineerde olijfjes _____	5
Desembrood met boerenroomboter en zeezout _____	5.5
Schaaltje oude Borculose brokkelkaas _____	7

## Dorset Flavour Menu - 120

'Blote billetjes in het gras' met koningsvis en paling uit Urk

Coquille met shii-take uit Tilligte, eendenlever, witlof en saus van eekhoortjesbrood

In roomboter gebakken rogfilet met broccoli en vinaigrette van kombu

Een verrassingsgerechtje aan de chefstable in de Dorset keuken

Zwezerik met puree van hazelnootjes en sherry, blauwe kaas en onrijpe druifjes 'verjus'

Gerijpt regionaal vlees, spruit, aardappelmousseline, sjalot

'Turnaroundbitch' van suikerbrood en gerijpte epoisse (kaasgerechtje)

Tonkaboon met banaan, jalapeño & pecannoot

7 gangen	verrassing _____	110
6 gangen	verrassing _____	95
5 gangen	verrassing (zonder chefs table) _____	79

Supplement wintertruffel bij ieder gewenst gerecht + 17.50

Bijpassende wijnen per glas \_\_\_\_\_ 8.5

Een glas mooie klassieke rode topwijn (optioneel) \_\_\_\_\_ 25

Gerechten zijn ook à la carte te bestellen \_\_\_\_\_ 35

Fijn dat we je weer zonder restricties mogen ontvangen en dat je weer zorgeloos kunt blijven genieten tot 00.00 uur. Wij wensen je een heerlijke avond!