



# RESTAURANT KAREL 5

## SIGNATURE MENU

### Coquille

Groene appel, yuzu, koriander, gember

### Zalm

Graanjenever, boerenkool, aardappel

### Kreeft

Kamille, eidooier, corail, zee-egel

### Gasconne kalf

Lende, zwezerik, ui, aardappel, saus Foyot  
*of*

### Wagyu A4 *supplement 20,-*

Gyoza, Japanse andoorn, shiitake, paksoi, ponzu

### Seizoenskazen *supplement 12,-*

Met bijpassend garnituur, bierbrood, brioche

### Brutti ma Buoni

Hazelnoot, kervelwortel, pastinaak, gebrande boter

#### Menu

5 gangen 75

#### Wijnarrangement

38

## CHEF'S MENU

### Laat u verrassen!

Geïnspireerd door de seizoenen stellen wij een wisselend 4-gangen menu voor u samen. Van aperitief tot koffie, inclusief een bijpassend wijnarrangementen. Een geheel verzorgde avond voor **110** per persoon.

## ELEGANT MENU

### Rode biet

Dille, ricotta, mierikswortel

### Krab

Burrata, avocado, daikon, lavas

### Forel

Ponzu, broccoli, bieslook, yuzu

### Coquille

Kappers, bloemkool, hazelnoot, gebrande boter

### Kalfszwezerik

Gado gado, atjar, garnaal

### Hert

Hooi, aardpeer, bbq knolselderij

*of*

### Wagyu A4 *supplement 20,-*

Gyoza, Japanse andoorn, shiitake, paksoi, ponzu

### Seizoenskazen *supplement 12,-*

Met bijpassend garnituur, bierbrood, brioche

### Pompoen

Butterscotch, duindoornbes, cru de cacao

#### Menu

7 gangen 85

#### Wijnarrangement

50

## BUSINESS MENU

### Zakelijk gezelschap?

Kies van maandag- tot en met donderdagavond het 3-gangen business menu.

*3-gangen menu* **60** per persoon

*Wijnarrangement* **23** per persoon

*Heeft u een dieetwens of allergie? Laat het ons weten  
Menu's serveren we enkel voor het volledige gezelschap aan tafel.*



## A LA CARTE

### VOORGERECHTEN

<b>Zalm</b> Graanjenever, boerenkool, aardappel	<b>18</b>	<b>Wagyu steak tartaar</b> Tafelzuren, wagyu lardo	<b>20</b>
<b>Kreeft</b> Kamille, eidooier, corail, zee-egel	<b>22</b>	<b>Rode biet</b> Dille, ricotta, mierikswortel, plankton	<b>17</b>
<b>Coquilles</b> Kappers, bloemkool, hazelnoot, gebrande boter	<b>18</b>		

### HOOFDGERECHTEN

<b>Wagyu A4</b> Gyoza, Japanse andoorn, shiitake, paksoi, ponzu <i>Ook als vervangend hoofdgerecht in menu's; supplement 20,-</i>	<b>69</b>	<b>Koningsbaars</b> Limoen, kreeft, kokos, daikon, mango	<b>32</b>
<b>Gasconne kalf</b> Lende, zwezerik, ui, aardappel, saus Foyot	<b>32</b>	<b>Ravioli</b> Schorseneer, paddestoel, boterzuren, vadouvan	<b>28</b>
<b>Hert</b> Hooi, aardpeer, bbq knolselderij	<b>30</b>		

### DESSERTS

<b>Pompoen</b> Butterscotch, duindoornbes, cru de cacao	<b>17</b>	<b>Seizoenskazen</b> Met bijpassend garnituur, bierbrood, brioche	<b>20</b>
<b>"Dulcey Heaven"</b> Macadamia, zoute karamel, 23 karaats goud	<b>20</b>	<b>Brutti ma Buoni</b> Hazelnoot, kervelwortel, pastinaak, gebrande boter	<b>17</b>

*Heeft u een dieetwens of allergie? Laat het ons weten  
Menu's serveren we enkel voor het volledige gezelschap aan tafel.*