

# *t Wasbloemeken*

## Menu Jeunes Restaurateurs

**Zeebaars** gemarineerd | doperwt | snijboon | madras

**Rund** tartaar | biet | mierikswortel | wasabi

**Pladijs** krokant | dashi | komkommer | broccoli

**Oosterschelde kreeft** aardappel | groene asperge | witlof | dressing

**Zwezerik** bindsla | witte kool | soja

**Kalfshaas & Wang** bulgur | BBQ | bloemkool | bleekselderij | cantharellen | paddestoelenjus

**Kaas** artisanaal | appel-vijg | noten-rozijn | druiven

**Green velvet** pistache | abrikoos | verveine | roomkaas

**Rood fruit** hangop | vlierbloesem | lavendel

Kaas in plaats van het dessert € 8,00 supplement

4 gangen zeebaars | pladijs | kalf | dessert 65 euro

5 gangen zeebaars | pladijs | kreeft | kalf | dessert 75 euro

6 gangen zeebaars | pladijs | kreeft | zwezerik | kalf | dessert 87,50 euro

7 gangen zeebaars | rund | pladijs | kreeft | zwezerik | kalf | dessert 100,25 euro

8 gangen zeebaars | rund | pladijs | kreeft | zwezerik | kalf | kaas | dessert 110,55 euro

9 gangen zeebaars | rund | pladijs | kreeft | zwezerik | kalf | kaas | green velvet | rood fruit 121 euro