



Bij Meneer de Wit Heeft Honger bereiden we elke maand een nieuw menu gebaseerd op duurzame en seizoensgebonden producten.

Menu van de chef

U heeft de keuze tussen een vegetarisch menu of een menu met vis en vlees.

drie gangen 49,5

* *vier gangen 58,5*

vijf gangen 68,-

Wijnarrangement

drie gangen 29,-

vier gangen 38,-

vijf gangen 46,-

Menu van de chef

Vega

* *Prei - peterselie - parmezaan*

* *Knol - kelp - hazelnoot - tahin*

Witlof - spinazie - truffel - eigeel

* *Pastei - paddenstoelen - sjalot*

* *Chocolade - roomkaas - biet*

Vis en vlees

* *Heilbot - oester - grapefruit*

* *Knol - kelp - hazelnoot - tahin*

Eend - cimi di rapa - vijg

* *Hert - spruit - eigenheimer*

* *Chocolade - roomkaas - biet*

À la carte klassiekers

Zaalouk - granaatappel - feta - walnoot 14,5

Pulpo - maakouda - zilt- salsa verde 28,5

Coquelet - rozijn - ingemaakte citroen - seffa 31,5

Pastinaak - amandel - parmezaan - kweepeer 26,-

Dessert

Chocolade - roomkaas - biet 13,5

Créma Catalana 13,5

