

# Restaurant & Kookstudio Dining 56

....even iets anders

	Proef	Smikkel	Smul
> Huisgeslagen <b>carpaccio</b> van ossenhaas, pesto, krullen van jonge pecorino en pijnboompitjes.	6,25	12,50	
> Terrine van <b>eendenlever</b> abrikozen & kardemomgel en huisgemaakt briochebrood.	8,50	16,50	
 > Balletjes van <b>geitenkaas</b> gerold in bastognekruid met zoetzuur van komkommer en vadouvanmayonaise.	3,25	9,75	
> <b>Tartaar</b> van <b>kalf</b> , gekonfijte eidooier, citroenmayonaise en gefrituurde appelkappertjes.	5,25	11,75	
> Pastrami van <b>zalm</b> met tandorikruiden, balsamicoutjes en erwtenaioli.	4,25	10,50	
> Gebakken <b>coquilles</b> met doperwtencrème, belugalinzen en een dressing van zwarte sesam.	4,25	12,50	23,50
> <b>Gamba's</b> in tempura met citrus-sojamayonaise en een salade van rettich & wakame.	4,25	10,75	17,75
> <b>Bisque</b> van <b>langoustine zeebaars</b> , bloemkool-vanillecrème en zoetzuur van venkel.		13,25	22,50
> <b>Tongschar</b> met pijnboompitten-citroen-peterselie dakje, romige parelgort, zeekraal en rode bieten gekonfijt in rokolie.		12,50	20,25
> <b>Eendenborst</b> van de grill met chimichurry, hazelnootmousseline en courgettetagliatelle.		11,75	19,50
> <b>Tournedos</b> met escarienneboter, nieuwe aardappels, spekjes en Romanescol.		14,75	23,75
> <b>Surf &amp; turf</b> (tournedos & halve kreeft).			29,75
> Black Cod (op de huid gebakken <b>kabeljauw</b> gemarineerd in miso), een julienne van zomergroenten en pilaf van Thaise rode rijst.		14,50	22,50
> <b>Lamsrugfilet</b> met een lak van honing & Ras El Hanout, citrusbulgur en fondant van wortel & sinaasappel.		13,75	21,75
 > <b>Cannelloni</b> gevuld met <b>spinazie</b> & ricotta en een saus van geroosterde paprika.		9,50	15,50
<b>Extra te bestellen bij gerechten:</b>			
> Puntzak <b>Frites</b> en mayonaise.		3,75	

*Wij werken uitsluitend met biologisch vlees en verantwoord gevangen vis.*



# Restaurant & Kookstudio Dining 56

....even iets anders

## Keukenproeverij 4 gangen: (alleen per tafel te bestellen) 39,50

U start met een proeverij van 3 kleine gerechten, vervolgens worden er 2 gangen geserveerd ter grootte van een tussengerecht en sluit u af met een dessert naar keuze.



dagelijks andere variëteiten, overleg met de gastheren/vrouwen hoeveel gangen u wilt eten en laat u VERRASSEN door de keukenbrigade!!

### Dessert:

- > **Kaasplateau** (4,00 supplement bij keukenproeverij) diverse kazen van de wereld met kletsenbrood en preiselbeeren compote. 10,50
- > **Roekiemisu**, de lekkerste tiramisu met een twist van Roekie (zomereditie). 7,50
- > **Chocoladedroom** voor de chocoholics. 7,50
- > **Millefeuille** van spekkoek met een crème van limoen & djeroek poeroet en een tartaar van tropisch fruit en lychee ijs. 7,50
- > **Kwarktaartje** met een bodem van Bastogne koek een gelei van kersen en pistache ijs & kruim. 7,50

### Uitleg van de menukaart:

#### Proef:

> Amuse formaat hapje.

#### Smikkel:

> Gerechten ter grootte van een voor-/tussengerecht.

#### Smul:

> Grootte van een hoofdgerecht.



**Kadotip:**  
**dinerbon**  
leuk verpakt, met  
zilveren draagtas  
vanaf €25,00

...eet smakelijk

## KOOKSTUDIO

In onze twee kookstudio's kunnen groepen tot 80 personen terecht. Onze kookstudio's zijn uitgerust met de modernste apparatuur en hebben een sfeervolle ambiance.

### Hier geven wij diverse workshops.

Voorbeelden workshops (inschrijving is mogelijk voor zowel groepen als individueel): Italiaans, Spaans, Frans, sushi, bbq, chocolade, biologisch en workshop met seizoensgebonden producten.

Kookworkshops zijn een leuk idee voor een uitje met uw team, ter gelegenheid van een jubileum, met een groep vrienden of familie, als afsluiting van een teamdag of vergadering, vrijgezellenfeestje, vriendinnendag. Het is tevens een leuke gelegenheid om andere mensen te leren kennen.

Vraag één van onze medewerkers of kijk op [www.kookstudio56.nl](http://www.kookstudio56.nl) voor een uitgebreid programma.