



A la Carte bij Nummer 7.....

	klein	groot
Scampi Bladerdeeg / kruidensalade / tomaten jam / sriracha	15	25
Twee bereidingen van eendenlever Terrine van eendenlever / crème brûlée van eendenlever / vijg / mango Snijbiet / rode ui / macedamia	16	26
Ravioli Huisgemaakt / Veerse schapenkaas / Robiola tre latti / spinazie / salie boter	16	25
Hert Hertenbiefstuk / zoete aardappel / zilverui / grot champignons / jus van rode port	15	25
Coquille st Jacques Coquille van de plancha / gamba / Zeeuws buikspek / scheermes / paling / sushi vinaigrette / bieslook / sjalot / bloemkool	16	28
Verse frites Verse frites van Zeeuwse aardappel met huisgemaakte mayonaise		2,95

Verleidelijke desserts van Nummer 7.....

Kaas plateau Mooie kaasjes uit binnen en buitenland geserveerd	13
Sushi dessert Chocolade / koffie / vanille ijs / crème van pistache / sesam / crumble / karamel	11

Wijnen van Nummer 7.....

Michiel is een gepassioneerd wijnkenner, die u steeds weer weet te verrassen met nieuwe, wellicht onbekende wijnen. Wij werken graag samen met kleine Chateau's en biologische wijnhuizen. Uit onze collectie hebben wij wijnen gekozen die de gerechten mooi begeleiden. U kunt bij ons kiezen voor een compleet wijnarrangement, ook in Taste hoeveelheden. Maar u kunt natuurlijk ook een mooi glas, of mooie fles wijn kiezen uit onze wijnkaart.

Bijpassend wijnarrangement	6,50 per glas
----------------------------	---------------

Allergieën

Heeft u allergieën of dieet wensen, laat het ons weten. De gerechten kunnen producten bevatten die niet vermeld zijn op onze menukaart. In onze keuken wordt gewerkt met: noten, lactose, schaal/schelp dieren, gluten, ei, vis, pinda, soja, selderij, mosterd, sesam en lupine



Het verleidelijk seizoensmenu...

Hert

Tataki van hert / wortel / daikon / champignons / wakame / koriander / soja sesam / gember / pastinaak

En / of

Pompoen

Licht gebonden pompoensoep / gepekeld varken / peterseliewortel / chutney paprika / beukenzwam / Jalapeño

Boerderij eend

Bereid op de Green Egg / knolselderij / pompoen / boontjes / kastanje / gember / zilveruitje / Paddenstoel / jus van rode wijn met aceto

Of

Noordzee pladijs

Gebakken pladijs / parelgort / doperwten / venkel / jus van venkel en kruidnagel

Appel crumble nr. 7 style

Zeeuwse appels / compote / kaneel mousse / karamel fudge / vanille ijs / witte chocolade krokant / granaat appel / Citrus gel

En / of

Kaas plateau

Mooie kaasjes uit binnen en buitenland
(neemt u het kaas plateau in het menu, dan is er een toeslag van € 2,95)

De prijs van dit menu is € 35,95 voor een bijzondere beleving, of € 52,- inclusief 3 begeleidende wijnen met zorg uitgekozen door Michiel Kunst.

3 – gangen verleiding menu 35,95

4 – gangen verleiding menu 45

————— Het verleidelijk surprise menu Nummer 7.....

De keuken kiest voor u de gerechten voor een (h)eerlijk menu

4-gangen menu	45
5-gangen menu	50
6-gangen menu	55
7-gangen menu	60,-

