



De culinaire reis door Zeeland

*Deze gerechten zijn een feest om een avond te genieten met de prachtige wijnen
die speciaal voor deze gerechten zijn samengesteld door Michiel.*

Bij onze gerechten kunt u gebruik maken van een wijn arrangement, per gang een glas wijn € 6,75

Kerst bij Restaurantje nummer 7

Op zondag 24, maandag 25 en dinsdag 26 december gaat Restaurantje nummer 7 een feestje vieren. Fantastische gerechten met bijpassende wijnen in een gastvrije en warme ambiance.

Kerstdiner 24, 25 en 26 december

Wij beten u welkom onder het genot van een tintelend aperitief, waarop het feestelijke 6-gangen diner volgt.

Aankomst: 18.30 uur. Aanvang: 19.00 uur.

Menuprijs 6-gangen : € 69,95

Reserveren noodzakelijk.

Menu surprise

Een avond laten verrassen met gerechten van de kaart en buitenom de kaart

Menu surprise 3-gangen 35,95

Menu surprise 4-gangen 45

Menu surprise 5-gangen 52

Menu surprise 6-gangen 59

Menu surprise 7-gangen 65

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.

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





Culinaire reis door Zeeland

Zeebaars

Zeebaars / limoen / soya / miso / wasabi

klein groot
15 25

Coquille 2 bereidingen

Rauwe coquille en gebakken coquille / bloemkool / hazelnoot / sinaasappel

Rundvlees

A la minute gedraaid rundvlees / oude boeren kaas / ingelegde perzik / bieslook

Risotto

Risotto / kalfsvlees / amandel / rozijn / lavas

Kabeljauw rug

Gebakken kabeljauw / 3 bereidingen van aardpeer / dressing van gerookte paling en sjalot

Hollandse boeren eend

Gebakken eendenborst / dadel / sinaasappel / biet / pompoen / speculaas

Hert

Gebraden hert / knolselderij / goudrenet / citroengras / jus van rode wijn

Op uw verzoek serveren wij:

Verse frites van Zeeuwse aardappel met huisgemaakte mayonaise

3,95

Dessert

Kaas plateau

Mooie kaas uit binnen en buitenland geserveerd met bijpassend garnituur

14

Chocolade

Chocolade garnache taart / gerookte olijf room ijs

9,5

Tarte tatin

Zeeuwse appel / Vanille roomijs / caramel / receptuur dhr. Paul Bocuse

9,5

