

In Restaurantje nummer 7 komt u voor pure verwennerij. Het Zeeuws getinte menu is een verrassingsmenu waarbij u de keuze heeft tussen vis, vlees en vegetarisch in het hoofdgerecht. Hierdoor kan het menu nog creatiever en met dagverse producten worden geserveerd. Het menu bestaat uit een diversiteit aan streek- en seizoensgebonden producten, die met zorg door de keuken- brigade worden bereid om u te verrassen.

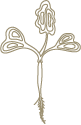
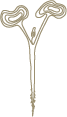
Michiel en zijn team zullen het menu zelf aan tafel presenteren.

Michiel versterkt de “Kunst” van genieten door het schenken van wijnen uit de oude wereld. Wijn en eten zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. De juiste combinatie versterkt de smaakbeleving.

Zo is ook de wijnkaart met zorg samengesteld door Michiel met mooie domeinen en Chateau’s uit de klassieke oude wereld. Het gehele team zorgt ervoor dat het de gast aan niets ontbreekt.

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





# Menu surprise Nummer 7

Een avond laten verrassen met gerechten van Zeeuws en seizoens getinte gerechten

Menu surprise 3-gangen 38,5

Menu surprise 4-gangen 47,5

Menu surprise 5-gangen 56,5

Menu surprise 6-gangen 66

Menu surprise 7-gangen 74,5

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.



