

DINER

Voorgerechten

Geroosterde bloemkool met masala saus, pakora ringen van ui, sriracha olie, koriander en bosui
11,5

Ceviche van zwarte heilbot in een groene gazpacho met granny smith, basilicum, groene paprika en een venkel salade
12,5

Steak tartaar met shisoblad, gemarineerde shiitake, thaise basilicum, sesam mayonaise, bosui en gerookte eidooier
12,5

Aziatische escabeche van makreel met komkommer kimchi, wasabi mayonaise en een slaatje van oerpeen, chili en bleekselderij
12,5

Hoofdgerechten

Huisgemaakte vegetarische ravioli van de dag
17,5

Hip hung steak met bordelaisesaus, roseval fondant aardappelen, romanesco, haricots verts en geroosterde peterseliewortel
27,5

Gebakken skreifilet met Zeeuwse mosselen, gegrilde gele biet, snijbiet, pommes dauphines, hazelnoot en een kervel beurre blanc
24,5

Truffel polenta met geroosterde pompoen, cavolo nero, taleggio en een salade van witlof, landcress en pecannotjes
21,5

Melanzane van Siciliaanse paarse aubergine met burrata, tomatensaus, risotto arancini, parmezaan en geroosterde mini pomodori
20,5

Huisgemaakte frietjes met mayonaise
5

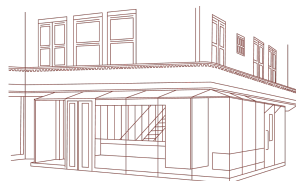
Nagerechten

Wentelteefjes met stoofpeertjes, hangop en geroosterde noten
8,5

Pistache tiramisu met een tuile van gekarameliseerde witte chocolade
8,5

Appel tarte tatin met vanille-ijs
8,5

Witte chocolade cheesecake met passievrucht
7,5



TWEEDE THUYS

• ANNO 2025 •