



## **VOORGERECHTEN**

Twintig euro

### **Zeeuwse oesters**

Half dozijn oesters met sjalot, rode wijnazijn en citroen

### **Canadese kreeft**

Gezoete tomaat, schuim van Parmezaanse kaas, kerrieolie en pompoen crème

### **Steak tartaar klassiek**

Handgesneden rundvlees tartaar geserveerd met klassieke garnituur

### **Gebakken Ganzenlever**

Brioche brood, gekarameliseerde appeltjes, Pedro Xeminez sherry saus

## **HOOFDGERECHTEN**

Tweeëndertig euro

### **Uruguay grain fed Tournedos**

Krokante aardappel spaghetti met beukenzwammen en gekonfijte Marloeskes

### **Clare Valley rib eye van de big green egg**

Verskillende soorten wilde paddenstoelen, gefrituurd ui en rode wijnsaus

### **Zeetong old school**

met sla en friet

## **DESSERTS**

Tien euro

**Tiramisu uit de pan**, zoveel als u wilt!

**Warme chocoladetaart** chocoladecreme en chocoladeijs

## **KAAS**

3 euro per stuk

Onze kazen komen van Kaasaffineurs Van Tricht uit Antwerpen. Wij hebben altijd wisselende soorten kaas op voorraad. U kunt zelf aangeven hoeveel verschillende stukjes kaas u wilt en waar u voorkeur naar uitgaat.

## **UIT HET MENU**

U kunt de gerechten uit het menu a la carte bestellen

Voorgerechten en tussengerecht

€ 16

Hoofdgerechten

€ 26

Cannelloni's

€ 9



## **MENU FOOD IS ART**

Modern | Internationaal | Vernieuwend | Puur Promessa

4 Gangen € 45,00

5 Gangen € 52,50

### **Wijnarrangementen**

4 Gangen € 30

5 Gangen € 35

Er is ook een bob arrangement verkrijgbaar

Het Menu food is art wordt alleen per tafel geserveerd.

*"De culinaire beloften van Promessa hebben een nieuwe impuls gekregen. Deze sfeervolle, moderne zaak biedt u een totaalbeleving: begin uw avontuur in de knappe aperitief ruimte, waar u op de rode loungebanken van een drankje kunt genieten. Vervolgens kunt u in het restaurant smullen van gerechten die eigentijds en verfijnd zijn, met hier en daar kosmopolische invloeden. Het menu Promessa is een topper!"*

**Michelin**

Bib gourmand 2017



## **MENU PROMESSA € 37**

### ***Voorgerecht***

Gerookte paling met langzaam gegaarde bietjes en hangop met limoen

of

Ganzenlever met creme van pastinaak en vers geschaafde truffel

### ***Extra tussengerecht € 9***

Coquille's St Jacques met topinamboer, eekhoortjesbrood en trompette de la mort

### ***Hoofdgerecht***

Zeeduivel met nicola aardappel, mini zwarte en gele peen,  
gepofte knolselderij en romanesco saus

of

Hertenbiefstuk met hazelnoten, geitenkaasbitterbal, pruimen en gepofte appel

### ***Nagerecht***

Cannelloni's van amandel, koffie en speculaas

of

Plateau van nationale en internationale kazen 4 stuks