

Taste – Hearing – Touch – Delicious – Smell – Sight – Together – Enjoy

## Sense Specials

JOSELITO “150 años de historica, declarado *el mejor Jamón del mundo.*”

Joselito Jamon Iberico Gran Reserva | per 50 gr 24

Joselito Charcuterie | per 65 gr 28

*Chorizo | Salchichon | Lomo | Jamon Iberico Gran Reserva*

Oester Gillaardeau 4\* | klassiek | per stuk 4

Kaviaar ANNA Royal Dutch | per 10 gr 44

*Kaviaar | blini | ei | crème fraîche*

## Menu

### LUNCH

2- gangen Chef's Challenge 37

3- gangen Chef's Challenge 47

### LUNCH EN DINER

4- gangen Chef's Challenge 66

5- gangen Chef's Challenge 77

6- gangen Chef's Challenge 88

7- gangen Chef's Challenge 99

## Wijn

Wine Pairing per glas 9

Wine Flight per glas 5

Alcoholvrije Cocktail Pairing per glas 9

Naast het uitgebalanceerde wijnnarrangement passend bij de Chef's Challenge biedt Sense een uitgebreide, deels natuurzuivere wijnkaart, waarvan u de wijnen per fles kunt kiezen. Onze Sommelier vertelt u hier graag meer over.

I t m a k e s p e r f e c t S e n s e

## Taste – Hearing – Touch – Delicious – Smell – Sight – Together – Enjoy

### Sense Koud

|   |          |
|---|----------|
| Coquille   venkel   Thaise emulsie   Hollandse garnaal  | 23* – 43 |
| Wagyu   zwarte knoflook   radijs   gember               | 25* – 46 |
| Vegetarisch   Watermeloen   feta   sjalot   krokante ui | 18* – 32 |

### Sense Warm

|  |          |
|--|----------|
| Tarbot   langoustine   kimchi   basilicum   kaviaar passievrucht       | 27* – 48 |
| Meierijsch kalf   lende   zwezerik   knolletjes   jus gepofte knoflook | 24* – 44 |
| Vegetarisch   gekarameliseerde bospeen   wilde roos   hazelnoot        | 18* – 32 |

*\*te bestellen als voor- of tussengerecht*

### Dessert

|   |    |
|---|----|
| Soufflé van blauwe bes   dolce chocolade   per persoon<br>(Per twee personen te bestellen, de bereidingstijd bedraagt circa 20 minuten) | 17 |
| Ganzenlever   banaan   karamel   spicy crumble  | 17 |

### Kaas

|  |    |
|--|----|
| Dé kaaswagen van Den Bosch en omstreken! | 18 |
|--|----|

Kies voor een heerlijk zoet dessert én / óf laat onze Maître Fromagier een heerlijke kaasplank van onze ongeëvenaarde kaaswagens samenstellen voor u met daarop kazen van Fromagerie Guillaume & Kaasaffineurs van Tricht.

### Tot slot

Onze keukenbrigade werkt met dagverse ingrediënten en heeft de nodige voorbereidingstijd nodig om voor elke gast een geweldige culinaire beleving te verzorgen.

Met liefde en plezier houden we rekening met voorkeuren en bijzonderheden. Informeert u ons hierover bij het maken van uw reservering.