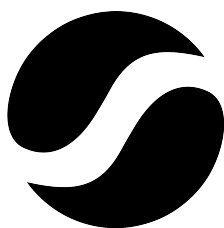


Taste – Hearing – Touch – Delicious – Smell – Sight – Together – Enjoy



Sense
restaurant | bar

Chef's Challenge Menu

2- gangen | €47 | enkel lunch

3- gangen | €57 | enkel lunch

4- gangen | €76

5- gangen | €91

6- gangen | €106 | enkel diner

7- gangen | €121 | enkel diner

De kaaswagen of foie gras Nivo Finess ipv dessert | €10

Extra gang kaaswagen of foie gras Nivo Finess | €20

Sense hanteert al jaren de filosofie van Dutch Cuisine waarin pure, lokale producten, groenten en seizoenen de hoofdrol spelen. Liever geen vlees of vis? Graag vernemen we bij het aannemen van je reservering of je vegetarisch of veganistisch wilt genieten!

De kaaswagen...

Kies voor een heerlijk zoet dessert óf laat onze Maître Fromagier een heerlijke kaasplank van onze ongeëvenaarde kaaswagen samenstellen met daarop kazen van de beste lokale kaasmakers, Fromagerie Guillaume & Kaasaffineurs van Tricht.

Wijnen en cocktails

Naast het uitgebalanceerde wijnarrangement passend bij het Chef's Challenge menu heeft Maître-Sommelier Sven Heijkoop een prachtige en deels natuurzuivere wijnkaart samengesteld waarvan je de wijnen per fles kunt kiezen. Het heerlijke non-alcoholische cocktailarrangement is een aanrader!

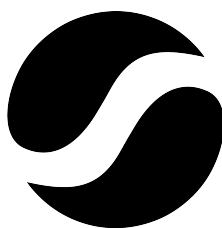
Wine Pairing | per glas | €10

Wine Flight per half glas | €6

Non-alcoholische Cocktail Pairing per glas | €10

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
restaurant | bar

Appetizers

Oesters | Gillardeau nr 4 | per stuk €5 | per half dozijn €30

Jamon | Joselito Paleta Iberico Gran Reserva | per 50 gram | €17

Charcuterie | Joselito | per 100 gram | €28

Kaviaar | blini's | ei | crème fraîche | per 10 gram | €45

Sense Koud

Langoustine | XO zeevruchtensaus | crème fraîche | €26* ~ €48

Yellowtail Kingfish uit Zeeland | tijgermelk | groentjes | €25* ~ €46

Bietjes uit Pietjes vegetarisch | Oudwijker Colosso blauwschimmelkaas van Nederlandse waterbuffels | €19* ~ €34

Sense Warm

Tarbot | kaviaar | Hollandaise saus | €38* ~ €75

Wagyu A5 | BBQ | miso | €42* ~ €85

Voedselbos vegetarisch | Tomasu Rotterdamse sojasaus | zwarte boontjes | €21* ~ €39

*voorgerecht

Desserts

Soufflé van aardbei | witte chocolade | €20 pp

Per twee personen te bestellen, de bereidingstijd bedraagt circa 20 minuten

De kaaswagen | €20

Ganzenlever Nivo Finess | abrikoos | pecanoot | €20

Allergenen & voorkeuren

Wij houden graag rekening met allergieën, intoleranties en voorkeuren van onze gasten.

Ook wanneer je zwanger bent of iets echt niet graag eet, horen we dat graag!

Informeer ons hierover bij het maken van je reservering.

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