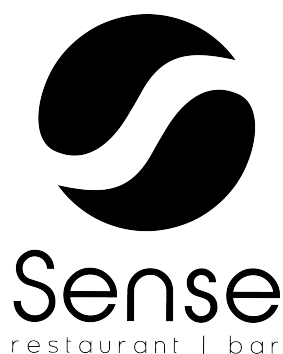


Taste – Hearing – Touch – Delicious – Smell – Sight – Together – Enjoy



Chef's Challenge Menu

2- gangen | €55 (enkel lunch)

3- gangen | €75 (enkel lunch)

4- gangen | €95

5- gangen | €120

6- gangen | €145

De kaaswagen ipv dessert | €15

Extra gang kaaswagen | €25

Wagyu A4 supplement per 100 gr | €58

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

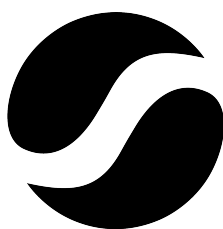
Wijnen dragen bij aan het creëren van fantastische herinneringen. Herinneringen zijn persoonlijk evenals smaak, voorkeur, ervaring en gevoel. Om deze reden hebben we een brede selectie wijnen samengesteld die complementair is aan de gerechten die onze keuken serveert, variërend van fris wit tot vol rood. Graag gaan we samen met jou de uitdaging aan wijnen te kiezen die aan nieuwe herinneringen bijdragen, of dit nu in de vorm van verschillende glazen is of in de vorm van een prachtige fles van onze uitgebreide en deels natuurzuivere wijnkaart. Het heerlijke (non-alcoholische) cocktailarrangement is eveneens een aanrader!

Wijnen per glas | vanaf €12

Cocktails of mocktails per glas | vanaf €12

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 | Irish Mór | per stuk €5

Oester(s)zwam Rockefeller | *vegetarisch* | per stuk €5

Gouden ei | 30gr kaviaar | kingkrab | grijze garnaal | aardappel | per 3 stuks €85

Tonkatsu | Wagyu 50gr | brioche | chili confiture | €35

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

Sense Koud

Langoustine | XO zeevruchtensaus | crème fraîche | €40

Kalf & Kaviaar | Oost-Indische kers | jalapeño | crème cru | 15gr kaviaar | €65

Avocado & Bloemkool | *vegetarisch* | sorbet van aardappel | truffel | €35

Sense Warm

Tarbot | kaviaar | Hollandaise saus | €75

Wagyu A4 | Tomasu Rotterdamse sojasaus | citrus | €85

Hartenboeren | *vegetarisch* | groenten van boer Pietje | gelakte tempeh | microgroentjes | €45

Desserts

Soufflé van aardbei | witte chocolade | €20 pp

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

De kaaswagen | €25

Allergenen & voorkeuren

We vragen je dieetwensen zoals allergieën of intoleranties bij het maken van de reservering aan ons door te geven. Ook voorkeuren, je geniet bijvoorbeeld graag vegetarisch of plant based, of je eet iets juist níet graag, vernemen we graag vooraf. Op het moment van arriveren is het niet altijd mogelijk aanpassingen te maken in het menu, we vertrouwen op je begrip daarvoor.

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