

**Sense**  
restaurant | bar

### Arrangementen

#### **Chef's Menu Vis, Vlees én groentjes**

#### **De VEGA(N) Chef's Tafel 🌱**

Met respect voor de seizoenen en oog voor Nederlandse producten runt Chef Dennis Middeldorp zijn keuken. Zijn liefde voor de botanische gastronomie gaat al jarenlang hand in hand met zijn liefde voor vlees en vis en al vele jaren weten vele vega(n) genietende gasten ons te vinden.

Het is tijd dat we dat veel wereldkundiger maken, vandaar deze mooie toevoeging aan het Chef's Menu arrangement; de VEGA(N) Chef's Tafel in onze prachtige open Chef's Kitchen. Vega(n) uit eten gaan op fine dining niveau kan gelukkig bij steeds meer mooie restaurants en Sense is er daar zeker één van.

2- gangen | €55 (enkel lunch)

3- gangen | €75 (enkel lunch)

4- gangen | €95

5- gangen | €120

6- gangen | €145

De kaaswagen ipv dessert | 🌱 ook geheel vegetarisch te bestellen | €15

Extra gang kaaswagen | €25

Wagyu A4 supplement per 100 gr | €58

### **De kaaswagen...**

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

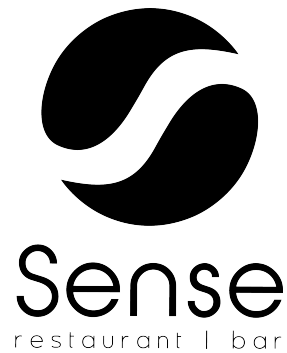
### **Wijnen en cocktails**

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 (deels natuurzuivere, biodynamische) wijnen samengesteld die complementair is aan de gerechten die onze keuken serveert, variërend van fris wit tot vol rood. Het heerlijke (non-alcoholische) cocktailarrangement is een aanrader!

Wijnen per glas | vanaf €12

Cocktails of mocktails per glas | vanaf €12

Taste hear touch delliclous smell slght together enjoy



### 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** | 🌱 ook geheel vegetarisch te bestellen | €25

### Allergenen & voorkeuren

We vragen je bij het maken van de reservering dieetwensen zoals allergieën of intoleranties per omgaande aan ons door te geven.

Ook voorkeuren, je geniet bijvoorbeeld graag vegetarisch of plant based, of je eet iets juist niet graag, vernemen we graag vooraf. Op het moment van arriveren is het helaas niet mogelijk nog aanpassingen te maken in het menu, we hopen op je begrip daarvoor en alvast onze dank!