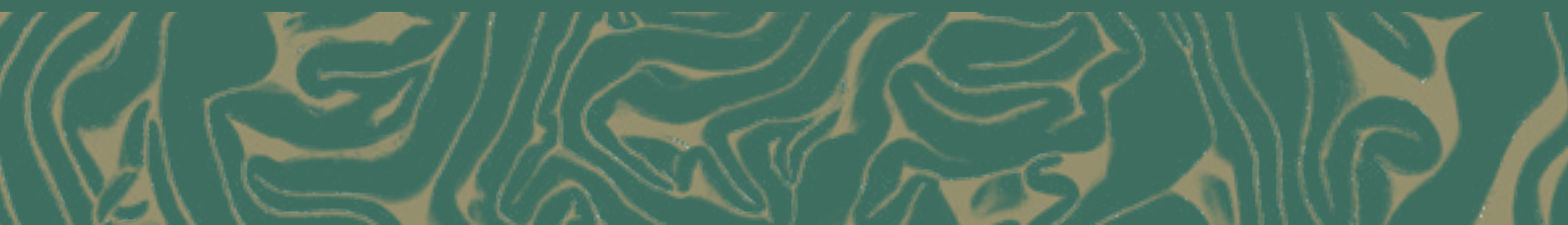


RESTAURANT

De CUIJT

MENUKAART



CELEBRATION MENU DE CUIJT

Elke dag koken wij met wat onze leveranciers vers binnenbrengen. Denk aan vis, schaal en schelpdieren uit Zeeland, aangevuld met groenten uit de regio Zuidoost-Brabant.

U geniet van een menu waarin het seizoen de toon zet. We bouwen elke gang rustig op, met veel aandacht voor smaak, textuur en detail. Vis en groente vormen steeds de basis.

Omdat we koken op dagverse aanvoer, kan het menu per dag verschillen. Lust je geen vis dan veranderen we dat gerecht in een vegetarische optie.

Celebration menu diner € 135

Celebration menu lunch € 105

Wij serveren het lunchmenu uitsluitend op; Woensdag, Donderdag & Vrijdag.

Waar kunnen wij geen rekening mee houden

Lactose allergie.
Suiker allergie.
Coeliakie (gluten) allergie.

A LA CARTE GOURMET

Luxurieux start

Imperial Herritage oscietra caviaar 50 gram € 125

Voorgerechten

Trio Langoustine € 79

King krab en kaviaar € 95

Zwezerik en appel € 52

Hoofdgerechten

Schol en truffel € 59

Europese kreeft en gochugaru € 89

Anjou duif en abrikoos € 68

Dessert

Cacao en kaviaar € 37

Epoises en truffel € 37

Op vrijdag- en zaterdagavond serveren wij enkel het Celebration menu.