

BOOTHUYS

SUGGESTIES

VOORGERECHTEN

Kort gebakken St-Jacobsvrucht zeekraal, bloemkool, pancetta, espuma parmezaan	€ 25
Handgesneden rundstartaar crème van eigeel, pecorino, krokantje, verse zomertruffel	€ 28
Trostomaat, Noordzee-garnaal, kropsla	€ 24/€ 39

“Royal Belgian Caviar Osietra - klassieke garnituur “

10gr € 35.00 / 30gr € 95.00

HOOFDGERECHTEN

Zeeuwse mosselen “Natuur”	€ 33
Zeeuwse mosselen “Witte Wijn”	€ 35
Zeeuwse mosselen “Boothuys” look, room, tuinkruiden	€ 37
Verse linguini “zomertruffel”	€ 35
Txogitxu gekonfijte runder short rib, crème van knolselder jus met dragon, rozemarijn aardappel (500gr)	€ 37
Côte à l’os lendekant “21d gerijpt” Txogitxu petit vache (550gr)	€ 49

~

SUGGESTIEWIJNEN

WIT: Strassertal / Weingut Peter Dolle / Oostenrijk / Grüner Veltliner

€ 7,5 Glas / € 37 Fles

ROOD: Van Loveren / Robertson / Zuid-Afrika / Pinotage

€ 7,5 Glas / € 37 Fles