



Welkom bij Het Ketelhuis!

We bevinden ons in de oude Pastoe fabriek, waar door middel van de stoom uit de ketel meubels werden gemaakt. Passie en liefde voor het maken van producten zit sinds 1913 in het pand en biedt inspiratie voor onze gerechten.

5-GANGEN 62.50

Lekker bij aperitief:

Ibericoham €9.00

Dungesneden cebo iberico

Oesters €3.50 per stuk

Met mango sambal chutney

Oesters €3.50 per stuk

Met yuzu-cocoa schuim

Bitterbal 6 stuks €7.00

Van pekingeend met Koreaanse BBQ saus

Kroketjes 6 stuks €7.00

Gemaakt van Utrege se kaas met srirachausaus

Extra gerecht van de chef:

Bisque van Langoustine

Kreeft | wortel | gerookte paprika | rouille | brood krokant

4-gangen is ook mogelijk: €52.50

In dit geval vervalt het gerecht buikspek

Gravad peen

Snijbonensap | radijs | mierikswortel | gepofte boekweit

Octopus

Salsa mango | jalapeños | paprika | nacho

Buikspek

Tandoori | sjalot | peterselie | doperwt

Kalf

Dunne lende | zwezerik | broccoli | aardappel | tom kha

Komkommer

Gelei | sorbet | citroenverbena

6-GANGEN 72.50

Gravad peen

Snijbonensap | radijs | mierikswortel | gepofte boekweit

Octopus

Salsa mango | jalapeños | paprika | nacho

Buikspek

Tandoori | sjalot | peterselie | doperwt

Coquilles

Knolselderij | zomertruffel | groen schuim | Zorri cress

Kalf

Dunne lende | zwezerik | broccoli | aardappel | tom kha

Komkommer

Gelei | sorbet | citroenverbena

Kaasplank 14

Of supplement dessert 6