



### **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 vodka elderflower schuim en scarlet cress

#### Oesters €3.50 per stuk

Met bearnaise schuim en dragon cress

#### Bitterbal 6 stuks €7.00

Van pekingeend met Koreaanse BBQ saus

#### Vega bitterbal 6 stuks €7.00

Gemaakt van oesterzwam met truffelmayonaise

*4-gangen is ook mogelijk: €52.50*

*In dit geval vervalt het gerecht eend*

### Paprika

Tartaar | maïs | jalapeños | oregano | quinoa

### Hollandse garnaal

Wortel | Granny Smith | gerookte cocktailsaus | bieslook

### Eend

Pompoen | pruim | koolrabi | kombucha | vinaigrette van blauwe bes en dulse

### Rund

Aubergine | cashewnoot | miso lack | citroen-tijm olie | samosa

### Kers

Mascarpone | kersen-gel | tuille | sorbet

## 6-GANGEN 72.50

### Paprika

Tartaar | maïs | jalapeños | oregano | quinoa

### Hollandse garnaal

Wortel | Granny Smith | gerookte cocktailsaus | bieslook

### Eend

Pompoen | pruim | koolrabi | kombucha | vinaigrette van blauwe bes en dulse

### Rode Mul

Olijf | mossel | paëlla | tomaat | ui | schuim van tomaat

### Rund

Aubergine | cashewnoot | miso lack | citroen-tijm olie | samosa

### Kers

Mascarpone | kersen-gel | tuille | sorbet

**Kaasplank 14**

Of supplement dessert 6