

STARTERS

CARPACCIO 14.5

truffel mayonaise // parmezaan // rucola
pijnboompitten // bacon crumble
ganzenlever +6.5

NOOSA'S POKÉ BOWL 15

zalm // yuzu // mango gel // avocado sorbet
krokante sushi rijst

GEROOKTE EEND 15.5

brioche // rode biet // gekarameliseerde
sinaasappel // crème van eendenlever
hazelnoot

TONIJN TATAKI 15.5

katsu bouillon // miso sesam mayo // bosui
krokante gember // furikake

KONINGSOESTERZWAM 14.5

pastinaak crème // topinamboer
paddenstoelen crumble // morille saus

SOUPS

SOEP VAN DE CHEF 10.5

BISQUE & VENKEL 10.5

SALADS

EEND & NOODLES 18

gerookte eendenborst // miso sesam
mayonaise // koningsoesterzwam
little gem // edamame

GEITENKAAS MOUSSE 17.5

truffel // aceto // rode biet // kweeper
hazelnoot // brioche // druiven // mesclun
Ibericoham +6.5

EXTRA'S

SALADE 4.5

FRIET 3.5

ZOETE AARDAPPELFRIET 4.5

TRUFFELMAYONAISE 1.5

TO SHARE

DESEM BROOD 2.25 p.p. smeersels van de chef

ZEEUWSE OESTERS 4 per stuk

klassiek rode wijn azijn

Oesters mango // krokante gember // katsu bouillon

Gegratineerd sriracha // hollandaise

IBERICO HAM 14.5

gerookte amandel // aceto
brioche // kweeper

COQUILLE 5 per stuk

hollandaise // sriracha

MAINS & BURGERS

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet

PARELHOEN AU VIN 26

pommes fondant // wortel & sinaasappel crème
krokante rauwe ham

BUIKSPEK & COQUILLE 27

bisque // pastinaak crème
topinamboer

HEILBOT & PALING 29

paling beurre blanc // saffraan mousseline
venkel // granaatappel

DORADE ASIA STYLE 27

udon noodles // shiitake // soja // gember

ENTRECOTE 31

paddenstoel // bloemkool crème
cèpes // shiitake chips

VEGAN POMPOEN CURRY 23.5

pompoen // mango chutney //
rode bietenrettich // edamame

NOOSA BURGER 19.5

Australian grain fed beef // bacon // uienringen
little gem // cheddar // bbq saus

VEGAN BURGER 18.5

taktouka // vegan feta // venkel // vegan bun

BURGER VAN DE MAAND (MAANDPRIJS)

