

Vrestaurant Versaen

Een met de seizoenen wisselend menu waar de chef en sommelier elkaar treffen met producten waar ze zelf graag mee werken. Dit menu is net als ons tasting menu geïnspireerd op 'Dutch Cuisine' en bestaat voornamelijk uit Nederlandse producten.

De favorieten van Chef Hans aangevuld met kelder schatten van Sommelier Rick.
Dit is ons 'menu Versaen'

Tartaar van langoustine / Japanse smaken / gepofte rijst / ponzu

Riesling Smaragd Limitierte Edition 2017 - Johann Donabaum - Oostenrijk

**

Zeeuwse Oester / prei / kaviaar / botersaus bieslook / krokante aardappel

Bodegas Attis -Nana 2019

**

Ossenhaas van Hollandse melkkoe Rossini / foie royale / winter truffel / ui

Domaine Montcalmes 2018

**

Soufflé van stoofperen / compote van stoofperen / peperkoek roomijs

Trocken Berenauslese 2018 - Dr Zenzen - Duitsland

Of

Plateau Hollandse Kazen / Versaen Selectie

Niepoort Tawny 20y - Portugal

menu 4 gangen €110

menu 4 gangen met wijn €170

In dit menu zijn geen uitzonderingen of wijzigingen mogelijk

Dit menu is alleen per tafel te bestellen.