



Bij Helling 7 koken we op open vuur. De heerlijke smaken van grillen, roosteren en roken op houtvuur vind je terug in onze gerechten.

# CHEF'S MENU

## 3 OF 4 GANGEN

Menu.....	45,00/ 55,00
Wijnarrangement .....	27,00/ 36,00

## A LA CARTE

### STARTERS

Langoustine, bisque, avocado, kaffir lime.....	17,00
Yellowfin tonijn, gazpacho, koriander, zwarte knoflook.....	18,00
Steak tartaar, granen, bieslook, yuzu.....	14,00
Bbq prei, mojo picon, pistache, burrata.....	13,00

### MAINS

Catch of the day .....	DAGPRIJS
Asperges, oesterzwam, fregola, sherry beurre blanc.....	22,00

### MAINS TO SHARE

Zeebaars, beurre blanc, bieslook, citroen.....	45,00
Cote de boeuf, chipotle, beenmerg (600gr).....	65,00
(800 gr).....	80,00
Knolselderij, kool, miso, beluga linzen.....	30,00

### SIDES

Frites van Zuyd, chipotle mayo.....	6,00
Bospeen, gember, gerookte tofu, venkel.....	7,00
Koolrabi, kropsla, waterkers.....	7,00

### DESSERT

Marshmallow, biscuit, Lychee, vanille ijs.....	12,00
Chocolade kompass, banaan, oreo, highland park 12yo whisky.....	12,00
Kaas van Fromagerie Kef.....	15,00

