



MENU

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 Carl Gast

CHEF'S MENU

4 - 5 gangen

Menu	55 - 65
Wijnarrangement	44 - 55

A LA CARTE

STARTERS

Steak tartaar - savooiekool - ei - rode ui	17
Hamachi - mierikswortel - radijs - oolong thee	18
Langoustine - bisque - zwarte knoflook - limoen	19
Aardpeer - nashi peer - gember - freekeh - walnoot	16

MAINS

Entrecote - pastinaak - witlof - pruim	29
Catch of the day	Dagprijs
Koolraap - meiknol - pompoen - linzen	26

MAINS TO SHARE

Zeebaars - beurre blanc - citroen	52
Cote de boeuf - beenmerg (600gr)	70
(800gr)	90
Tomahawk - beenmerg (1200gr)	125
Bloemkool - witte bonen - buerre noisette	35

SIDES

Frites - chipotle mayonaise	8
Kropsla - bloedsinaasappel - pompoenpit	8
Boerenkool - spruit - rode peper	9

DESSERT

Cheesecake - duindoornbes - vanille	13
Chocolade - banaan - dulce de leche - Laphroaig whisky	14
Kaas van kaasfort Amsterdam	21

