



## INLEIDING

Wat fijn dat u vanavond onze gast bent bij Remz. Geniet van onze gastvrijheid en ongedwongen sfeer. Laat u verrassen door de mediterrane gerechtjes en laat de wijnen goed smaken maar bovenal...

Voel u gast.

Een mooie avond en geniet,  
Remco Witberg

## VAN HET MES

### **ZALM** 8

Noorse zalm koud gerookt op "Hickory wood"

### **ROOKVLEES** 8

Simmentaler rund, 4 dagen gepekeld, 2 dagen gespoeld, 8 uur gerookt

### **PARMA 18 MND** 10

Direct van het been

## SPIJS

### **AARDAPPEL** **4**

Friet met Parmezaan en mayo

### **SALADE** **8**

Bleekselderij salade, rozijnen, pistachenootjes en blauwe kaas

### **SOEP** **6**

Dubbel getrokken bouillon van ossenstaart, ossenstaart en shiitake

### **SCHAAL** **10**

Gebrande wilde gamba's, chorizo, parel couscous, schuim van schaaldieren en een crème van wortel-sinaasappel

### **RUND** **9**

Carpaccio van Simmentaler rund met truffel duxelle, spekruim en spekp popcorn

### **TONIJN** **11**

Pastrami van tonijn, Simmentaler, ansjoviscrème en tonijnmayonaise

### **RIJST** **9**

Truffelrisotto, groene asperges, kruiden en gepocheerd ei

### **PASTA** **8**

Huisgedraaide pappardelle, bospaddestoelen en pecorino

### **SCHELP** **8**

Bouchot mosselen "traditioneel", knoflook, boter, tijm en rozemarijn

### **VARKEN** **10**

Duroc buikspek met bloemkool, parmezaan en uitgebakken mosterd

### **OCTOPUS** **10**

Lauwarme aardappelsalade, geroosterde octopus, avocado en olie van gerookte paprika en chili

### **KIP** **11**

Krokant gebakken kippendij met linzen, baba ganoush en chermoula

## GROOTS

### **RUND**

Rib eye, in zeezout gegaarde krieltjes en sjalottenjus

300 gr **32**

200 gr **25**

### **POUSSIN** **19**

Piepkuiken, ansjovisboter, rozemarijn, tijm, knoflook, little gem en zuurdesembrood

### **BURGER** **17**

Kalfsburger, truffel, rookvlees, bospaddestoelen en friet

## CHEF

<b>3 GANGEN</b>	<b>30</b>
<b>4 GANGEN</b>	<b>35</b>
<b>5 GANGEN</b>	<b>40</b>

## WIJN

<b>3 GLAZEN</b>	<b>15</b>
<b>4 GLAZEN</b>	<b>20</b>
<b>5 GLAZEN</b>	<b>25</b>

## KAAS

<b>5 KAZEN</b>	<b>10</b>
5 kazen van kaasboederij Booij (Fenix Food)	

## ZOET

<b>APPEL</b>	<b>7</b>
Tarte tatin, caramel, vanille ijs	
<b>CHOCOLADE</b>	<b>7</b>
Chocolade cake, hazelnoot, crème patissier, Nutella	
<b>PEER</b>	<b>6</b>
Gepocheerde peer, golden syrop, crumble en vanille ijs	