



# GRASPOORT

RESTAURANT

## BITE

Oester 'Ierse Mòr' - Shiso - Dashi - Koolrabi · 5,5/stuk ·  
Oester 'Ierse Mòr' - Ponzu - Daikon - Jalapeno · 5,5/stuk ·  
Mai Take Tempura - Cashew - Kimchi · 10 ·  
Hamachi Kraag - Daikon - Ponzu · 12 ·

### **4 gangen € 65**

Ma Hor - Zoete aardappel - Bloedsinaas - Kroepoek

Tataki Bavette - Aji Verde - Radijs - Avocado - Bulgur

Lam - Udon - Soy egg yolk - Miso Bouillon  
Of

Zalmforel - Asperge - Beurre Blanc yuzu - Viseitjes

Custard - Rabarber - Sakura - Rozenwater - Pure Chocolade  
Of

Kaasbord Van Tricht (supplement € 8)

### **5 gangen € 76**

Ma Hor - Zoete aardappel - Bloedsinaas - Kroepoek

Tataki Bavette - Aji Verde - Radijs - Avocado - Bulgur  
\*Noordzeekrab - Bisque - Brioche - Nashi peer

Lam - Udon - Soy egg yolk - Miso Bouillon  
Of

Zalmforel - Asperge - Beurre Blanc yuzu - Viseitjes

Custard - Rabarber - Sakura - Rozenwater - Pure Chocolade  
Of

Kaasbord Van Tricht (supplement € 8)

## 7 gangen € 90

Ma Hor - Zoete aardappel - Bloedsinaas - Garmaal - Kroepoek

Tataki Bavette - Aji Verde - Radijs - Avocado - Bulgur

\*Noordzeekrab - Bisque - Brioche - Nashi peer

\*\*Dumpling Boschampignon - Comté - Zonnebloempit

Lam - Udon - Soy egg yolk - Miso Bouillon

Of

Zalmforel - Asperge - Beurre Blanc yuzu - Viseitjes

Custard - Rabarber - Sakura - Rozenwater - Pure Chocolade

Of

Kaasbord Van Tricht (supplement € 8)

\* Onze menu's zijn ook vegetarisch/vegan te verkrijgen