

Pinkstermenu à la Kint en Co 2026

Zaterdag 23 mei v.a. 19.00 u, Zondag 24 mei lunch v.a. 13.00 u
€ 59,50

Bijpassende wijnen (drie glazen) € 28,50 Drie halve glazen € 18,00

Amuse:

*

Gemarineerde zeebaars, ajo blanco, gepickelde radijs en rozijn, daslookolie
Pinot Bianco 2023, 'Penon', Nals Magreid, Alto Adige

*

Tempura van eitje in saffraanbeslag, kinnebakspek, morieljes,
doperwtjes, ricottaroom

Saint Nicolas de Bourgueil 2021, 'La Mine', Y.Amirault, Loire

*

Vis van de dag, kreeftenstaartje, tomatenmayonaise, zeekraal,
groene asperges van d'Haens

Gr. Veltliner Smaragd 2024, 'Himmelstiege', Dom. Wachau, Oostenrijk

òf

Ribeye van Wit Blauw rund, basilicumpesto, Parmezaancreme, groene
asperges van d'Haens

La Vizcaína 2022, 'Las Gundiñas', Raúl Pérez, Bierzo, Spanje

*

Kaas van affineur Erik Murre (*suppl. € 8,50*)

*

Amandelmeringue, aardbeien sorbet en saus, witte chocoladeganache

òf

Sesamkletsop, honing-gemberflan, saus van pruimen gemarineerd in
Lapsang Souchon thee en armagnac

***Restaurant Kint en Co Paal Zeeuws-Vlaanderen www.kint-en-co.nl
Brood van Bousen Culinair***

Kleine wijzigingen voorbehouden in verband met inkoop