



## VOORAF

**Zuurdesem brood** - 5,00

*Van onze ambachtelijke bakker Jordy met lichtgezouten roomboter, extra virgine olijfolie met Aceto Balsamico di Modena en gemarineerde Kalamata olijven*

**Charcuterie** - 7,50 per persoon

*Pata Negra, Coppa di Parma, Bresaola en olijfolly*

## VOORGERECHTEN

**Rund - Cipriani - Bresaola** - 12,50

*Carpaccio van het Blaarkoprund met Cipriani dressing, tapenade van basilicum, bresaola en tomaat - met gekarameliseerde eendenlever +7,50*

**Ibérico - Zwezerik** - 13,00

*Slow cooked procureur van het Ibéricovarken, krokant gebakken kalfszwezerik, parelgort en jus de veau*

**Eend - Gamba - Sinaasappel** - 11,00

*Yakitori van eend met gebakken gamba's, zoetzure groenten en een sinaasappel-sesam-sojasaus*

**Zalm - Sushi - Makreel** - 11,00

*In de Krimpenerwaard gemarineerde zalm, sushi met gerookte zalm en bitterbal van makreel met Piccalilly crème*

**Vongole - Chorizo - Spaanse peper** - 12,00

*Gebakken venusschelpen met chorizo, koriander, knoflook en Spaanse peper*

**Coquille - Couscous - Buikspek** - 14,00

*Gebakken Coquilles St. Jacques op fris gekruide couscous met krokante buikspek en saffraansaus*

**Blini - Biet - Epoisse - Walnoot** - 10,00 ✓

*Blini's van boekweitmeel met rode biet gemarineerd in cranberrydressing, Epoisse Berthaut en crème fraîche met walnoot*

## SOEPEN

**Moutarde de Dijon - Camembert - Buikspek** - 7,50

*Romige mosterdsoep van moutarde de Dijon, Camembert en lardons van buikspek*

**Bouillabaisse** - 9,95

*Vissoep 'Fuiks style' met een keur aan verse vissoorten en schaal- en schelpdieren geserveerd met rouille*

@Fuiks naar het seizoen

Ook in dit jaargetijde kiest Fuiks ervoor om u een drie- en viergangenmenu te serveren. Dagvers en naar het seizoen zijn hierbij de kernwaarden. U proeft zo wat Fuiks écht "in huis" heeft.

3 - gangen Fuiksmenu - 34,50

4 - gangen Fuiksmenu - 43,50

Tussengang spoom per glas - 6,00

Wijnarrangement per glas - 5,75

BOB wijnarrangement per glas - 3,50

Fuiksmenu's bestaan uit vis- en vleesgerechten. Dit verschilt dagelijks. Laat u door het bedienend personeel informeren. Wij houden uiteraard rekening met vegetariërs.



Onze passie, liefde voor het vak en tijd zijn onze duurste ingrediënten. Bijz dat u er bent!



## SALADES

**Geitenkaas - Dadel - Noot** voor 11,50 | hoofd 16,50 ✓

*Salade met gegratineerde Bettinehoeve geitenkaas, dadels, appel, notenmelange en honingmosterd vinaigrette*

**Ossenhaas - Gamba - Vongole** - maaltijdsalade 19,00 ✓

*Salade met gebakken ossenhaaspunten, gamba's, venusschelpen met geroosterde paprika en kruiden vinaigrette*



## HOOFDGERECHTEN UIT HET WATER

Terwijl u bij Fuiks geniet van alles wat de natuur te bieden heeft, werkt u ongemerkt mee aan een beter milieu. De Viswijzer is onze leidraad bij het creëren van onze visgerechten. Hierbij gebruikt Fuiks zoveel mogelijk vissoorten uit de groene zone.

**Catch of the Day** - dagprijs

*Van de dagvangst creëren onze Chefs elke dag een gerecht*

**Heilbot - Garnaal - Eigenheimer** - 24,00

*Gebakken blanke heilbotfilet en reuze garnaal met mousseline van Eigenheimer, venkel, sojabonen en kruidenjuz*

**Kabeljauw - Risotto - Hollandse garnaal** - 21,50

*Op de huid gebakken skreifilet met risotto, gestoofde bosui en gevulde schaaldierensaus*



## HOOFDGERECHTEN VAN HET LAND

Onze vleesgerechten zijn hoofdzakelijk van een diervriendelijke productie. Fuiks kiest voor duurzaamheid en voelt zich verantwoordelijk voor een lekker, maar ook gezond stuk vlees.

**Ossenhaas - Sjalot - Rode wijn** - 28,50

*Gebakken tournedos van het Blaarkoprund met gekonfijte sjalotten en 'Sauce Bordelaise' - met gebakken eendenlever of kalfszwezerik +7,50*

**Bavette - Knoflook - Rozemarijn** - 22,50

*US Rundersteak van de grill met kruidenmelange en huisgemaakte knoflooksous*

**Kalf - Varken - Dragon** - 21,50

*Een duo van gebakken kalfsmedaillon en gepekeld, lichtgerookt slow cooked procureur van het Ibéricovarken met een jus de veau en bearnaisesaus - met krokant gebakken kalfszwezerik +7,50*

**Eend - Loempia - Parelgort** - 22,50

*Gebakken eendenborst met een loempia van gekonfijte eendenbout, parelgort en jus van gepofte knoflook*

## VEGETARISCH

**Knoedel - Gorgonzola - Postelein** - 17,50

*Italiaanse gnocchi, Gorgonzola, roergebakken postelein, sojabonen met tomatenmarmelade*

**Polenta - Paddenstoel - Truffel** - 17,50

*Gebakken polenta met een variatie van gebakken paddenstoelen, groene asperges en truffelsaus*

## GARNITUREN

*Bij de hoofdgerechten en maaltijdsalades serveren wij een puntzak "Pont Neuf" frieten met truffelmayonaise*

**Kleine groene salade** - 3,50

## DESSERTS

Voor de desserts, Coffee Specials @ Fuiks, verse thee en After Diner Cocktails verwijzen wij naar de Fuiks dessertkaart.

