

Love food,
hate waste

PRE-DINNER BITE

-
- BROOD** 6
Jordy's Bakery, roomboter, olijfolie, baconjam
- BRUSCHETTA PATA NEGRA (2 st.)** 4
Geroosterd brood, olijfolie, knoflook, tomatensalsa, Pata Negra
- HAUTE TEMPURA**  4
Van courgettebloem met feta, salsa romesco

SOEPEN

-
- BISQUE**  14
Van rivierkreeften uit de Krimpenerwaard, BGE® flatbread, rouille
- MOSTERDSOEP 'FUIKS CLASSIC'** 7
Pincho van buikspek (ook vegetarisch met roombrie)

SALADES

-
- CAESAR SALAD 'FUIKS CLASSIC'** 15
Little gem, BGE® kip, scharrelei, ansjovis, avocado, tomaat, Parmezaan, pancetta, croûtons, Caesar dressing
- of** 20
met roerbakken gamba's
- 'POKĒ BOWL'** 20
Rauwe tonijn gemarineerd in sesamololie en aloha soja saus, sesam, sushi rijst, komkommer, rettich, avocado, edamame, wakame salade
- GEITENKAAS 'FUIKS CLASSIC'**  **HEEL** 15
Van Betinnehoeve, mixed baby leaves, **HALF** 9
kapucijnerblad, red meat radijs, courgette linten, zoete amandelen, rabarberdressing

VOORGERECHTEN

-
- RUND 'GIUSEPPE CIPRIANI'** 12
Carpaccio van gerijpt Aberdeen Angus rund, Cipriani mayonaise, salade rucola met pijnboompitten en Parmezaanse kaas
- VITELLO TONNATO 'FUIKS CLASSIC'** 13
Langzaam gegaarde kalfsentrecote, tonijnmayonaise, tonijntartaar, kaaschips, appelkappertjes
- LAM**  12
De nek gelakt met mille et une nuits specerijen, stoombroodje, aspergescheuten, doperwt, yoghurt, noten emping
- ZALM 'FUIKS CLASSIC'** 12
Gerookt, tataki, arancini van zalm, met limoen geïnfuseerde ananas, kardemon mayonaise
- LOEMPIA**  9
Van Betinnehoeve geitenkaas, parelcouscous, bloemkool crumble, labne met granaatappel, paprika sambal

HOOFDGERECHTEN

-
- KABELJAUW**  18
Op de huid gebakken skreifilet, kibbeling, zeekraal, Hollandaise saus
- TONIJN 'FUIKS CLASSIC'** 20
Gegrilde steak, salsa edamame-avocado en yuzu, tamari en gerookte sesamololie, taugé tempura
- ROG EN GAMBA** 19
Gebakken rogvleugel, wilde Argentijnse gamba's, courgette spaghetti, beurre noisette
- RUND EN GEIT**  19
Ossenhaasspies van de grill, geroosterde geitenhaasfilet, Arabische za'atar BBQ-saus, zoete aardappelchips
- VARKEN** 18
Proeverij van Iberico, langzaam gegaarde lende, secreto, Pata Negra kroket, gepofte knoflooksaus, appelpiccalilly

TOURNEDOS 'FUIKS CLASSIC'

26

KALFSTARTAAR MET DE HAND GESNEDEN

21

Naar uw keuze bereid: rare, medium of well-done

Gerijpt, BGE® gegrild, klassieke pepersaus, groene asperge pistou, aardappeltaart

Proeverij plateau van Fuiks

ALS U GEEN KEUZE KUNT MAKEN
27 euro per persoon
- ook vegetarisch 22 euro -

Door de keukenbrigade gemaakte selectie van allerlei kleinere voorgerechten, hoofdgerechten, verrassende en smaakvolle seizoensgerechten en fingerfood.

De proeverij wordt in 1 gang geserveerd en is een echte aanrader voor als je geen keuze kunt maken.

WIJNARRANGEMENT

2 glazen	12	BOB	7
3 glazen	18	BOB	10
4 glazen	24	BOB	14

BIJGERECHTEN

-
- Friet met mayonaise 4
- Kleine Caesar salad 4
- Mac & cheese 4

NAGERECHTEN

-
- CRÈME BRÛLÉE 'FUIKS CLASSIC'** 7
Van Bourbon vanille, yoghurt-limoncello ijs
- CHOCOLADE EN MANGO** 8
Crumble van Bastogne en chocolade, panna cotta van tonkaboon, mango crème, macaron
- CHEESECAKE EN CURD**  7
Franse meringue, cheesecake mousse, lemon curd, rood fruit
- PROEVERIJ** 8
Petit grand dessert en #geendaghetzelfde

KAZEN

-
- KAASPLATEAU** 14
Mécoringo, krullen Tête de Moine, Pierre Robert, Munster Marikel, Bleu de Graven, PX stroop, perzikcompote en dadelbrood

Zin in VANDAAG.?

-

Geen dag hetzelfde

Iedere dag vanaf 12.00 uur zorgen onze chefs en service voor een kleine kaart met een twee- of driegangenmenu en (h)eerlijke gerechten. Dagelijks bekijken wij wat de markt biedt en stellen daarop de VANDAAG. samen.

De VANDAAG. is geen dag hetzelfde en bevat gerechten waarbij smaken van lokale en internationale dagverse producten samenkomen. Hierbij combineren we eenvoudig met avontuur en nose to tail met farm to table. Deze gerechten krijgen van ons de stempel "typisch Fuiks".

#VANDAAG. #Nose2tail #Koptotstaart
#Farm2table #Boertotbord