

## **De Waaghals Classics Menu ('20-'25)**

*Een unieke culinaire reis door vijf jaar aan botanische hoogtepunten.*

### **Amuse 2025**

Een klein hapje van onze nieuwe chef Henrique om de smaakpapillen te prikkelen en een voorproefje te geven van de culinaire creaties die hij de komende jaren zal brengen.

### **Aubergine tartaar 2023**

Met broodkruim, basilicum mayonaise en een vinaigrette van groene kruiden en selderij – *dit gerecht werd door Mara Grimm in Het Parool speciaal benoemd en kreeg een prachtige 8,5.*

### **Kataifi “nestje” 2021**

Een knapperig kataifi nestje gevuld met een mousse van vichyssoise, geserveerd met een frisse aardappel-prei salade en bieslook.

### **Oesterzwam 2024**

Krokant gebakken oesterzwam met een exotische twist van kokos, begeleid door een frisse gel van duindoornbes, koriander en een kruidige rode curry saus.

### **Gele biet anemoon 2020**

Een culinaire creatie van gele biet in de vorm van een anemoon, aardappelrösti, een crème van zwarte knoflook en een rijke rode wijnsaus.

### **“Cheese”cake maar dan anders 2022**

We sluiten de avond af met een moderne en frisse versie van cheesecake. Romige cashew-roomkaas, crumble met venkelzaad, sinaasappel-ijs en een vinaigrette van sinaasappel en dille.