

'S-GRAVENHOF 5  
ZUTPHEN  
0575 51 00 05  
SCHULTEHHUES.NL

GASTROBAR  
**PETER  
GAST**

SCHULTEHHUES

## HET MENU

99<sup>00</sup> Chef's choice acht gerechten 9<sup>00</sup> Sommelier's choice per glas

Terrine van gerookt vastdeel van het IJsselrund met bouillon van gevogelte, licht gekoeld met granité van gepofte ananas, gember en pinda.

Hollandse groene kool, jonge creme fraîche en Hollandse garnaaltjes, daarnaast luchtige creme van het garnaalpantser met gepofte en groosterde bloemkool en schuim van fenegriek.

Sommeliers choice: Chateau du Rouët, Frankrijk, Côtes de Provence 'Cuvée 1840', Grenache, Cinsault & Tibourence

'Trots van Urk'. Seizoensvis met hennepzaad, paddestoelen, scheuten en schuim van zandhaaibuik.

Koud gegaarde tartaar van heilbot in koolrabi met eigen jus en groene kruiden, salade rettich met radijsoorten en kappertjes.

Sommeliers choice: Herdade de São Miguel Branco uit Portugal gemaakt van Antão Vaz, Verdelho & Viognier

Forel, krokant en halfrauw in heldere bouillon van kervelwortel en topinamboer met salade van wiersoorten, geroosterde zaden & pitjes en suikersla van de bbq.

Sommeliers choice: Cave Talmard, Frankrijk, Bourgogne, Macon Uchizy 2016, Chardonnay

Tamme eend met artisjok, zoet-zure radijssrassen en zuring daarbij hachée van het boutje.

Sommeliers choice: Weingut Ecker, Oostenrijk, Wagram Donauland, 'Brillant', Zweigelt

Ossestaart, langzaam gegaard, met mousseline en linzen, daarbij truffel en lichte bouillon.

Sommeliers choice: Di Lenardo Vineyards Vino Rosso Ronco Nolè uit Friuli Italië gemaakt van Merlot, Refosco & Cabernet Sauvignon

Extra gang kaas gesneden vanaf onze kaaswagen 15<sup>00</sup> PP

Toer de toet, een toer door onze toeten.

Sommeliers choice: Hanepoot Jerepigo uit Breedekloof Zuid Afrika gemaakt van de Muscat d'Alexandrie

## Bar & Bites

- 3<sup>00</sup> Oester, puur of met seizoensgarnituur, per stuk
- 4<sup>00</sup> Peter Gast mini kalfsbitterbal, vier stuks
- 7<sup>00</sup> Ode aan Joop Braakhekke : flinterdun filo met tonijn
- 7<sup>50</sup> Wilde zalm, ceviche bereid, met kappersenzoet-zure meloesui
- 9<sup>50</sup> Toast kannibaal op onze wijze

## Specials

Specials met seizoensgarnituur

- 29<sup>00</sup> IJsselvlei rund. De haas, 160 gram
- 49<sup>00</sup> IJsselvlei rund. Côte de Boeuf, 21 dagen gerijpt, 380 gram. Deze hoeveelheid is tevens geschikt voor twee personen.

## VERRASSINGSMENU

79,00 Vijf gangen 89,00 Zes gangen

## UIT DE ZEE

Koud

- 18<sup>00</sup> Koud gegaarde tartaar van heilbot in koolrabi met eigen jus en groene kruiden, salade rettich met radijsoorten en kappertjes
- 20<sup>00</sup> Hollandse groene kool, jonge creme fraîche en Hollandse garnaaltjes daarnaast luchtige creme van het pantser met bloemkool en fenegriek
- 22<sup>00</sup> Molsla met Noordzeekrab met citrus en pompoen, daarbij bouillon van peen en cantaloup meloen
- 22<sup>00</sup> Drie bereidingen van langoustine

Warm

- 22<sup>50</sup> Forel, krokant en halfrauw, in heldere bouillon van kervelwortel en topinamboer met salade van wiersoorten, zaden & pitjes en suikersla
- 23<sup>50</sup> Pittige jonge zeeduivel, zacht gegaard en geschroeid met frisse hangop, dressing van brioche en zuurkoolspek en salade van spruitenblad en nerfjes
- 24<sup>50</sup> 'Trots van Urk'. Seizoensvis met hennepzaad, paddestoelen, scheuten en schuim van zandhaaibuik

Koud

- 18<sup>00</sup> Terrine van gerookt vastdeel van het IJsselrund met bouillon van gevogelte, licht gekoeld met granité van gepofte ananas, gember en pinda
- 19<sup>50</sup> Gefermenteerd blad van rode kool met steranijs, meloesuitjes, tartaar van Roodbont IJsselrund en pittige room van sjalot. Daarnaast kleine pakketjes van eigen jus in lobbige bouillon van BBQ paprika en pittige augurk en selderij-olie

Warm

- 23<sup>00</sup> Flinterdun gesneden tamme eend met artisjok, zoetzure salade van radijssrassen en zuring daarbij hachée van het pootje
- 26<sup>00</sup> Ossestaart, langzaam gegaard, met mousseline en linzen, daarbij truffel en lichte bouillon
- 37<sup>00</sup> Rug van Veluws hert gerookt in hooi met olijf en gepofte bietenrassen

## NAGERECHTEN

- 15<sup>00</sup> Tartelet gevuld met choco en hazelnoot, daarbij milkshake met dragon
- 14<sup>00</sup> 'Curry en Cocktail'. Pittige creme donut met Piña Colada met frisse yoghurt.
- 12<sup>00</sup> Soufflé van kwark en limoenblad, daarbij passie en kokos
- 15<sup>00</sup> Ode aan Mispelblom, geitenyoghurt en lichte bouillon van brandewijn en cider
- 15<sup>00</sup> Kaas, voor u gesneden met bijpassende garnituren