



Welkom bij Restaurant 6&24

Uit eten bij 6&24 is een echte beleving!

U kunt kiezen voor á la carte gerechten.

&

Onze seizoensgebonden menu's

Menu 4 gangen = 79

Menu 5 gangen = 86

Menu 6 gangen = 95

Menu 7 gangen = 104

Met de lunch ook een 3 gangen chef's lunchmenu 49 euro

Wij nemen de tijd om uw beleving compleet te maken.
Heeft u tijd restricties geef dit op tijd aan bij de bediening.

Bij het menu kunnen wij een wijnarrangement of
alcoholvrij arrangement serveren om uw ervaring nog meer
compleet te maken.

Geniet van deze culinaire ervaring!

Team 6&24



Menu 6&24

Rivierkreeft

Dry aged biet / Granny smith / Vadouvan / Champignons

Rogvleugel

Garnaal / Scheermes / Mossel / Zeegroenten (6 gangen)

Tongschar

Topinamboer / Prei / Chocolade / Nashi peer / Groene peper

Zeeduivel

Sobrasada Iberico / Paprika / Kimchi (5 gangen)

Wilde Eend

Mais / Ricotta / Roodlof / Savooikool / Blauwe bes

Eendenlever

Suikerbrood / Rabarber (7 gangen)

Framboos

Vanille / Sezuan / Chocolade munt

Kaasplateau ipv = 7,50

Te bestellen in 4 / 5 / 6 / 7 gangen



Denk eraan: ons menu is een vastgesteld menu, voor wijzigingen zullen wij een
meerprijs berekenen!

Vegetarisch menu 6&24

Paté Cashewnoten

Jonge Dennennaalden / Cranberry / Pompoen

Westlandse Cherry tomaat

Zout / Zoet / Zuur / Bitter / Umami / (6 gangen)

Koolrabi

Schapen hangop / Doperwt / Wasabi (5 gangen)

Kokos Spaghetti

Bloemkool / Kaffir lime / Lotus wortel / Sojaboon

Broccoli

Kimchi / Parmezaan / Cantharel / Sesam

Gin & Tonic

Komkommer / Citroen / Rose (7 gangen)

Structuren peen

Karnemelk / Tijm / Gember / Hazelnoot

Kaasplateau ipv = 7,50

Te bestellen in 4 / 5 / 6 / 7 gangen



Denk eraan: ons menu is een vastgesteld menu, voor wijzigingen zullen wij een meerprijs berekenen!

Voor & Tussengerechten

Coquille

Vanille boter / Avocado / Verveine 29

Ganzenlever

Dry aged biet / Granny smith / Karamel 34

(V) Diverse Tomaten

4 verschillende smaken / Mosterd / Oost Indische Kers 26

Rivierkreeft

Rode biet / Boekweit / Vadouvan / Champignons 29

Zwezerik

Aardpeer / Cantharel / Sichuan peper 37
als hoofdgerecht 45

Tongschar

Topinamboer / Prei / Chocolade / Nashi peer / Groene peper 34

(V) Kokos Spaghetti

Bloemkool / Kaffir lime / Lotus wortel / Sojaboon 30

Hoofdgerechten

Rogvleugel

Garnaal / Scheermes / Mossel / Zeegroenten 39

Dorade

Van de Dry aged kast / Antiboise / Mossel beurre blanc 35

Wilde Nederlandse Eend

Mais / Ricotta / Roodlof / Savooikool / Blauwe bes 36

Nederlands Ossenhaas

Artisjok / Eendenlever / Selim peper jus 42

(V) Broccoli

Kimchi / Parmezaan / Cantharel / Sesam 35

Nagerecht

Framboos

Vanille / Sezuan / Witte chocolade / Chocolade munt 15

Structuren peen

Karnemelk / Tijm / Gember / Hazelnoot 15

Gin & Tonic

Komkommer / Citroen / Rose 15

Soufflé van Pure chocolade

Ijs van Nederlandse vanille 19

Suikerbrood

Eendenlever / Rabarber 19

Kaasplateau

5 items diverse kaas & Garnituur 19

Wij houden uiteraard rekening met uw allergieën en dieetwensen.

Vraag ernaar bij de bediening.