

Welcome

zest is a verb, 'to zest', and also word used to describe the outermost skin layer of citrus fruits such as oranges, lemons, and limes. the coloured part of the skin contains natural oils that provide aroma and flavour. shavings of the skin are added to various dishes to intensify the required citrus flavors. zest is also known als keen enjoyment, relish, gusto, a zest for living.

randy & marisca dieterman

team restaurant zeste



view menu card in english? scan this qr code with your phone.
we are also ready to help you make the right choice.

Signature Menu

naast ons signature menu bieden wij ook een select aantal a-la-carte. in dit menu brengen we de beste ingrediënten uit het seizoen en de streek samen. een combinatie van lef, indonesische roots en authentieke smaken. eet u vegetarisch of heeft u andere dieetwensen? laat het ons weten.

zeebaars

nam-pla · papaya

coquille

unagi kabayaki · yuzu

kreeft

verveine · curry madras

ibérico

pinda · tamarinde

kalfsentrecôte

daslook · morilles

of

wagyu · wasabi · tomasu

A5 100 gr - supplement 35 euro

foie gras

ganzenleverterrinen · lychee

castillion & magnolia

schapenkaas · macaron

(gerecht ook zonder kaas mogelijk)

jasmijn

witte chocolade · kokos

Signature Menu

	menu	wijn
4 gangen ibérico zeebaars · ibérico · kalfsentrecôte · jasmijn	55	32
4 gangen coquille zeebaars · coquille · kalfsentrecôte · jasmijn	58	33
5 gangen zeebaars · coquille · ibérico · kalfsentrecôte · jasmijn	65	40
6 gangen zeebaars · coquille · ibérico · kalfsentrecôte castillion · jasmijn	75	48
7 gangen ganzenlever zeebaars · coquille · ibérico · kalfsentrecôte · ganzenlever · castillion · jasmijn	90	55
7 gangen kreeft zeebaars · coquille · kreeft · ibérico · kalfsentrecôte castillion · jasmijn	95	55
8 gangen zeebaars · coquille · kreeft · ibérico · kalfsentrecôte · ganzenlever · castillion · jasmijn	110	63
+ foie gras toevoegen aan uw menu	22	
+ kreeft toevoegen aan uw menu	27	
+ wagyu ipv kalfsentrecôte	65	
	6	
kazenselectie van het kaasatelier uit oud gastel ipv dessert		

A-la-carte

bites

oester naturel citroen / per stuk	4.00
oester balinese dressing / per stuk	4.25
oester gegratineerd / per stuk	4.50
oester royal belgium caviar kaffir / per stuk	10
oestermix (2 nature 2 balinees 2 gegratineerd)	25
ibérico bellota vintage 50 gram	20

voor-en-tussengerechten

zeebaars nam-pla papaya	20
gebakken coquilles beurre noisette bloemkool	22
kreeft verveine curry madras	29
eendenlever spekkoek brioche px	24
steak tartaar zwarte knoflook truffel.	21

hoofdgerechten

kreeft verveine curry madras	50
zeebaars bimi vadouvan	34
tarbot beurre blanc	45
runderhaas rendang sayur	35
kalfsentrecôte daslook morilles.	33
wagyu A5+ sesam teriyaki	65

grote trek?

vers gesneden frites mayonaise	5
----------------------------------	---

desserts

jsamijn kokos witte chocolade	12
dame blanche amandel nederlandse vanille	14
castillion macaron magnolia	12

kazenselectie van het kaasatelier oud gastel	16
indonesian ice coffee spekkoek likeur vanille ijs met huisgemaakte friandises	15

Het stuff + stonkzot

koffie	7
decafé	7
espresso	7
dubbele espresso	8
cappuccino	7.5
latte macchiato	7.5
indonesian ice coffee vanille ijs spekkoek likeur	15

thee	7
earl grey citroen	
rooibos sinaasappel	
groene thee rozenbloesem	
lapsang souchong	
jasmijn	
witte thee champagne	
verse munt of gember / citroen / honing	7.5

strong coffee	
indonesian – irish – french – spanish – Italian coffee	14
koffie en thee wordt geserveerd met huisgemaakte friandises	

distillerie berta	8.5
--------------------------	-----

<p>assenzio favola mia 'mijn sprookje': een rijke, overweldigende likeur. gebalanceerde aroma's van bijvoet, steranijsmunt en koriander.</p> <p>amaretto dimombaruzzo een meesterlijke amaretto uit piemonte, gemaakt op basis van kennis, kunde en traditie. elegant, verfijnd en eigenlijk niet te vergelijken met andere amaretto's. de beste in zijn soort, op eenzame hoogte!</p>
--

<p>crema caffè dinero een prachtig huwelijk tussen verfijnde suikers en de beste italiaanse koffie. het complexe aroma van koffiebonen karakteriseert deze fijne 'after diner' likeur.</p> <p>rosoilio dirose gebalanceerde aroma's van rozenblaadjes, bloemige noten, banaan en vanille.</p> <p>villa prato giovane 'giovane' is een jonge, ongerijpte grappa. heel zacht en fijn van smaak</p>

vraag ons naar de uitgebreide selectie digestieven

