

Entree

Dutch Yellow Tail “Sashimi”

Sugar Snap, Yoghurt, Kiwi

Supplement **Kaviaar Imperial**

of

“Minuut Marinade” Rettich

Broccoli, Sesam, Kalamansi

~

Eerste Tussen

“Gegrilde” Sint Jacobsmosselen

Tomaat, Tandoori, Passievrucht

of

“Gepofte” Crepau dine Bieten

Amandel, Druif, Sherry

~

Tweede Tussen

“Gebrande” Eendenlever

Brioche, Shi Take, Umeboshi

Supplement **Wagyu A5**

of

“Gesmoorde” Tuinbonen

Geitenkaas, Kappertjes,

Watermeloen

~

Hoofdgerecht

“Gebraden” Highland Lam Filet

Asperge, Spinazie, Kummel

of

AA1 Asperges “BBQ”

Mango Curry, Avocado, Enoki

~

Hollandse Kazen “Groene Hart”

of

Buitenlandse “Boeren” Kazen

of

Vegan Kaas

~

Nagerecht

WSHS Citroen “2022”

Caramel, Lavendel, Campari

of

Lambada Aardbei “Ceviche”

Pavlova, Mais, Vanille

Starter

Dutch Yellow Tail “Sashimi”
Sugar Snap, Yoghurt, Kiwi
Supplement Caviar Imperial

or

“A La Minute Marinade” Radish
Broccoli, Sesame, Kalamansi

~

Second Course

“Grilled” Scallops
Tomato, Tandoori, Passionfruit

or

“Roasted” Crepaudine Beetroot
Almond, Grapes, Sherry

~

Third Course

“Torched” Duckliver
Brioche, Shi Take, Umeboshi
Supplement Wagyu A5

or

“Braised” Broad beans
Goat Cheese, Capers,
Watermelon

~

Maincourse

“Roasted” Highland Lamb Fillet
Asparagus, Spinach, Cumin

or

AA1 Asparagus “BBQ”
Mango Curry, Avocado, Enoki

~

Dutch Cheeses “Groene Hart”

or

International “Farmhouse” Cheese

Or

Vegan Cheese

~

Dessert

WSHS Lemon “2022”
Caramel, Lavender, Campari

or

Lambada Strawberry “Ceviche”
Pavlova, Corn, Vanilla

SINCE 1599

In 1599 werd het Aalmoezeniersweeshuis in gebruik genomen, dat werd gerund door een aantal pittige vrouwen. Niet lang daarna kochten de aalmoezeniers een zestal naastgelegen woningen en werd zo het “nieuwe” weeshuis gebouwd.

EEN GELIEFD ICOON

In 1948 is het weeshuis opgeheven en pas in 1973 werd een deel van het pand weer in gebruik genomen en bood onderdak aan vele andere verhalen in de vorm van boeken. In 2014 sloot de bibliotheek van Gouda haar deuren op deze plek.

Ondanks dat het niet altijd rozengeur en maneschijn was in de geschiedenis van het rijksmonument, wordt het oude Goudse weeshuis vandaag de dag nog steeds gezien als één van de bijzonderste en mooiste gebouwen van de stad. De romantische binnentuin, de rode luiken en het iconische poortje; het weeshuis heeft een heel speciaal plekje in het hart van vele Gouwenaren.

SINCE 1599

In 1599, the Aalmoezeniersweeshuis (orphanage) was put into operation, which was run by a number of feisty women. Not long after its inception, the chaplains bought the six neighbouring houses and so the “new” orphanage was built.

A LOVED ICON

The orphanage was closed in 1948 and it was not until 1973 that part of the building was put back into use and housed many other stories in the form of books. In 2014, the library of Gouda closed its doors at this location.

Despite the fact that it was not always bright and sunny in the history of this national monument, the old orphanage is still seen today as one of the most special and most beautiful buildings in the city. The romantic courtyard, the red shutters and the iconic gate; the orphanage has a very special place in many hearts of inhabitants of Gouda.

Restaurant Lizz @ Relais & Chateaux WSHS

Lunch 12:00-14:00

Lunch Menu

2 gangen 55 euro

3 gangen 65 euro

4 gangen 80 euro

5 gangen 95 euro

Diner 17:30-19:00

3 gangen 65 euro

4 gangen 80 euro

5 gangen 95 euro

~

**

Kaas als extra gang 17.50 euro
Kaas in plaats van dessert 7,50 euro

~

Supplement Kaviaar Imperial

10 gr - 22 euro

Supplement Wagyu A5

30 euro

~

Wijn arrangementen

3 gangen 35 euro

4 gangen 42,50 euro

5 gangen 50 euro

.