

MENU EXCEPIONEL

Ikejime Tonijn “Belfago”
Doperwten • **Kersen** • Amandel
Supplement Kaviaar Imperial

~

IJsselmeer Paling & Snoekbaars
Broccoli • **Passievrucht** • Mosterd

~

Iberico Varken “Belotta”
Soato • **Abrikoos** • Kousenband

~

Kalf Zwezerik
Cepes • **Bramen** • Andijvie
Supplement Wagyu A5

~

*Hollandse Kazen “Groene Hart”
of
Buitenlandse Boeren Kazen*

~

Groene Hart **Aardbeien**
Meringue • Mais • Piquillio

3 Gangen 65 euro

4 Gangen 80 euro

5 Gangen 95 euro

MENU CŒUR VERT

Vegetarische Collectie

Kumato Tomaat
Burrata • **Passievrucht** • Romesco

~

Charlotte Moyen Bayard Aardappel
Zeekraal • **Yuzu** • Mierikswortel

~

Avocado
Cashew • **Mango** • Bundelzwam

~

Zwarte Rijst “Riso Nero”
Okra • **Kumquat** • Vadouvan

~

*Hollandse Kazen “Groene Hart”
of
Buitenlandse Boeren Kazen*

~

WSHS *Citroen* “2022”
Karamel • Ponzu • Witte Chocolade

3 Gangen 65 euro

4 Gangen 80 euro

5 Gangen 95 euro

ZOMER IN RELAIS & CHATEAUX WEESHUIS GOUDA , LIZZ HEET U WELKOM!

Ieder seizoen heeft zijn eigen romance, graag delen wij vanavond ons zomer gevoel met u.

LIZZ, een klassieke, sprankelende en zelfverzekerde vrouw met de karakter eigenschappen van een mooie warme zomer, ze symboliseert de zomer en ze geeft ons prachtige smaken, geuren en kleuren. Deze kaart is een reflectie van ons zomer hart en persoonlijkheid.

We nemen u met veel plezier mee op reis door onze bruisende zomer met als souvenir een prachtige herinnering.

We wensen u een waanzinnig smakelijk en liefdevolle zomer avond!

Remco Kuijpers - Chef
Louis Grizeau - Maître

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.

Restaurant LIZZ

Diner 18:00-20:00

Woensdag tot en met Zondag

**

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

45 euro

~

Wijn arrangement

3 gangen 36 euro

4 gangen 42 euro

5 gangen 50 euro



**THE RELAIS & CHÂTEAUX
SPIRIT**

« At Relais & Châteaux, we strive to be true artisans and representatives of the restaurant and hotel trade. We see ourselves as both heirs and gatekeepers of not only the rich cultural history of hospitality around the world, but also the wonderful variety of cuisines within it. As a fellowship, as a family of chefs, hoteliers and restaurateurs, we have made a conscious choice to be true to the mission bestowed upon us: to preserve and share true culinary techniques and to eschew shortcuts that diminish excellence. For it's through this use of authentic methods and ingredients that we are able to truly share all that is good and beautiful in this world. For it is through these practices and beliefs that we truly express and enrich our humanity. »

*Inspired from the Relais & Châteaux Vision aimed at making a better world through cuisine and hospitality.
UNESCO, 18 November 2014*