

MENU TERRE ET MER

^ # + = Paling & Kikkerbil
Spinazie • *passievrucht* • Mosterd
Supplement Caviar Imperial

~

^ # = Coquille & Zee egel
Amandel • *Hand van buddha* • Romero

~

^ = Kalfszwezerik
Shisho • *Druif* • Umeboshi
Supplement Wagyu A5

~

^ # + = Hert
King oyster • *Nashi Peer* • Witlof
Supplement Eendenlever

~

= Cheese Bar

~

^ # + = **Banaan**
Chocolade • *Koffie* • *Karamel*

~

+ 3 Gangen 65 euro
4 Gangen 87,5 euro
^ 5 Gangen 97,5 euro
= 6 Gangen 117,5 euro

MENU TERROIR

^ # + = Knolselderij
Jalapeno • **Physalis** • Mais

~

^ # = Zuurkool
Wasabi • **Kumquat** • Curcuma

~

^ # + = Zwarte rijst “Riso Nero”
Okra • **Peer** • Vadouvan

~

^ = Aardpeer & cepes
Truffel • **Duindoornbes** • Codium

~

= Cheese Bar

~

^ # + = Black Lemon
Yoghurt • **Pruimenwijn** • Matcha

~

+ 3 Gangen 65 euro
4 Gangen 87,5 euro
^ 5 Gangen 97,5 euro
= 6 Gangen 117,5 euro

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

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

LIZZ, een klassieke, sprankelende en zelfverzekerde vrouw met de karakter eigenschappen van een mooie herfst, ze symboliseert de winter en ze geeft ons prachtige smaken, geuren en kleuren. Deze kaart is een reflectie van ons winter hart en persoonlijkheid. We nemen u met veel plezier mee op reis door onze bruisende winter met als souvenir een prachtige herinnering.

We wensen u een waanzinnig smakelijk en liefdevolle winter dag

Remco Kuijpers - Chef de Cuisine
Louis Grizeau - Chef Sommelier

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

Lunch 12:00 - 14:00

Diner 18:00 - 20:00

Woensdag tot en met Zaterdag

**

Kaas in plaats van dessert 15 euro

~

Supplement Kaviaar Imperial

10 gr - 32,5 euro

Supplement Wagyu A5

45 euro

Supplement Eendenlever

15 euro

~

Lunch Menu

2 Courses 40 euro

3 Courses 55 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