

10

Welkom bij 10Tables, intiem dineren met grootschalige gastvrijheid. Een kunstzinnige samensmelting van smaken.

Onze keuken, trakteert je smaakpapillen op uitdagende combinaties en grenzeloze creativiteit.

Niek Verwold, onze gepassioneerde sommelier, begeleidt de gerechten met bijpassende wijnen.

Bij 10Tables streven we met zijn allen naar eten waar je 'u' tegen zegt, maar zeg tegen ons maar gewoon 'je'.



Heeft u een allergie? Laat het ons op voorhand weten!

Keuken aan het woord

Ons keukenteam nodigt je uit om een smaakreis te ervaren: zoet, zuur, zout, bitter en umami. Elke smaak draagt bij aan elk gerecht en we zorgen ervoor dat ze allemaal in harmonie zijn. Voor een ultieme ervaring raden we aan om de door onze sommelier Niek Verwold geselecteerde wijncombinaties te kiezen.

Menu's

Inspiration Menu

3 gangen menu | 47

Wijnarrangement | 24

Bob arrangement | 16

4 gangen menu | 57

Wijnarrangement | 32

Bob arrangement | 22

5 gangen menu | 67

Wijnarrangement | 40

Bob arrangement | 28

6 gangen menu | 77

Wijnarrangement | 48

Bob arrangement | 33

Chef's all-in Inspiration Menu

4 gangen all-in arrangement | 105

Apertief, brood, 2 amuses, voor-, tussen-, hoofd-, nagerecht, bijpassende wijnen, koffie of thee met friandises

Chef's Midweek Inspiration Menu

2 gangen arrangement | 35

2 amuses en brood, voor- & hoofdgerecht, koffie met friandises

10

Heeft u een allergie? Laat het ons op voorhand weten!

10 Tables Favorites

Voorgerecht

Steaktartaar | Pikkels | Harissa | 17

Zeewolf | Saffraan | Sjalot | Kreeft | Citroen | 15

Kreeftensoep | 15

Tussengerecht

Eendenlever | Appel | Macadamia | Balsamico | 20

Rendang | Seroendeng | Vadouvan | Pompoen | 17

Hoofdgerecht

Runderhaas | 38

Vis v Dag | Paella | Limoenblad | 30

Open ravioli | Geitenkaas | Peer | Pompoen | Limoenblad | 25

Dessert

Kaasplank | 16

Chef Dessert | 12

10

Heeft u een allergie? Laat het ons op voorhand weten!