



# BIB GOURMAND MENU

## VOOR

*Tartaar van courgette met yoghurt, dille, rode peper en ceviche van zeebaars*

~ of ~

*Dungesneden wang van het wilde zwijn, salade van linzen en rode biet, kruim van bloedworst, bieslookcrème*

~ of ~

*Bavarois van rucola, uiencompôte, champignons*

.

**11.90**

## HOOFD

*Gebakken kabeljauwfilet, rode en gele bietjes, vichyssoise saus, linzen*

~ of ~

*Gebraden biefstuk van het Veluws hert, crème van wortel, cantharellen, cavallo nero en knolselderij*

~ of ~

*In broodkorst gepofte knolselderij, crème van gecarameliseerde knolselderij,  
jus met bospaddestoelen, kappertjes, witlof*

.

**23.80**

## NA

*Mango, kokosijs en kokosmelk*

~ of ~

*Bombe van pure chocolade, ganache van duindoornbes, hazelnootijs*

~ of ~

*Selectie van ons assortiment ongepasteuriseerde kazen (suppl. 3.50)*

.

**9.5**



## ALTIJD IN HUIS

Zeeuwse Oesters , per stuk ~ **3**

Bordje *Charcuterie*, diverse soorten vleeswaren, rillettes, cornichons ~ **14,90**

Tartaar van Gasconne rund, toast, gebakken kwarteleitje, pimentmayonaise ~ **12,90**

Deze tartaar kan ook als hoofdgerecht met frietjes geserveerd worden ~ **19,50**

Gegrilde *Ribeye* (Gasconne rund), frietjes, groente, groene salade ~ **25,80**

## CARTE BLANCHE

*Geeft u ons Carte Blanche?*

Wij serveren dan een menu van 5 gerechtjes inclusief kaas of dessert  
Dit menu is alleen te bestellen als de hele tafel hier aan deelneemt.

**53.50**

## PRIJZEN BIB GOURMAND MENU

3 gangen: voor-, hoofd, en nagerecht ~ **37,50**

2 gangen: voor-, hoofd- of hoofd-, nagerecht ~ **33**

Portie frites ~ **3.50**

.

*Al ons vlees, groente en zuivel betrekken wij van boeren  
die op diervriendelijke wijze en met respect voor het milieu werken.*

.

*Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten,  
mocht u hierover vragen hebben dan adviseren onze medewerkers u graag.*