



## BIB GOURMAND MENU

### VOOR

Bavarois van gerookte paling, salade van appel en radijs, paling, vinaigrette met wakame  
(paling met ESF certificaat)

*~ of ~*

Rouleau van boerderij kip met daslook, creme van kippenlevertjes,  
salade van doperwtjes, haricots verts, witte bonen

**11,90**

### HOOFD

Gebakken kabeljauwfilet, krokante schubben van aardappelen,  
groene asperges, tuinbonen en waterkers

*~ of ~*

Gasconnekalf, gebraden biefstuk, zacht gestoofde wang,  
Sallandse asperges, raapsteeltjes, morillesaus

**23**

### NA

Blanc Manger, aardbei en chocolade

*~ of ~*

Rabarber, ijs van vlierbloesem en witte chocolade

*~ of ~*

Selectie van ons assortiment onpasteuriseerde kazen (suppl. **3,50**)

**9.50**



## ALTIJD IN HUIS

*Zeeuwse Oesters , per stuk ~ 3*

*Bordje Charcuterie, diverse soorten vleeswaren, rillettes, cornichons ~ 12,90*

*Tartaar van Gasconne rund, toast, gebakken kwarteleitje, pimentmayonaise ~ 10,90*

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

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

### 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.