

BIB GOURMAND MENU

VOOR

Ceviche van zeebaars, vinaigrette van watermeloen en sherryazijn, fris e

Of

Burrata, koolrabi, doperwten, hazelnoten

13.90

HOOFD

Kamperlam, loempia met stoofvlees van het lam, wortel, abrikozen, eigen jus

Of

Aubergine gebakken in teriyaki , groene asperges, shiitakes, radijs, coulis van tomaten

24.80-

NA

Taartje van frambozen, mascarpone, karnemelkijs

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 ~ 15,90

Tartaar van Gasconne rund, toast, gebakken kwarteleitje, pimentmayonaise ~ 14,90

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

Gegrilde Ribeye (Gasconne rund), frietjes, groente, groene salade ~ 28,80

GEEFT U ONS CARTE BLANCHE? WIJ SERVEREN DAN 5 GERECHTJES INCLUSIEF KAAS OF DESSERT. DIT MENU IS ALLEEN TE BESTELLEN ALS DE HELE TAFEL ER AAN DEELNEEMT EN IS UITERAARD OOK IN EEN VEGETARISCHE VARIANT MOGELIJK

58.50

PRIJZEN BIB GOURMAND MENU

3 gangen: voor-, hoofd- en nagerecht ~ 39.50

2 gangen: voor-, hoofd- of hoofd-, nagerecht ~ 35

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