

BIB GOURMAND MENU

VOOR

Involtini van koolrabi met mousse van zeebaars, krokante Hollandse garnalen
of
Salade van quinoa met gerookte duivenborst, crème van laurier, zoetzuur van witlof
Of
Rode biet, mousse van gedroogde paddestoelen, geitenkaas, vinaigrette met vlierbessen

13.90

HOOFD

Gebakken filet van skrei, citroenrisotto, bloemkool, beurre blanc met vadouvankruiden
Of
Sucade van het Simmentaler rund, gebakken bloedworst, geconfijte pastinaak, pompoencrème, bimi en lardo
Of
Tartelette met wortel, bimi, wortelcrème, beurre blanc met sereh, hazelnoot

23.80-

NA

mousse van venkel en witte chocolade, raviolo van groene appel, appelcrème, venkelroomijs
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 ~ 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

55.50

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