

BIB GOURMAND MENU

Per tafel te bestellen

VOORGERECHT

GARNAAL

avocado | kimchi | zure room

OF

LIVAR

terrine | kruidensalade | knäckebröd | mosterdcrème

TUSSENGERECHT

WATERKERS

soep | rettich | aardappelkrokant

HOOFDGERECHT

CORVINA

gebakken | spiering | venkel | tomaat

OF

LAM

filet & kotelet & hals | voorjaarsgroenten | eigen jus

NAGERECHT

Dessert van de dag

OF

Boerenkazen

Geaffineerd door Michel van Tricht | notenbrood | vruchten compote

3 gangen € 37,00

3 gangen € 42,50

(met tussengerecht ipv. dessert)

4 gangen € 47,50

(met tussengerecht)

Bij eventuele aanpassingen in het menu zullen wij een supplement rekenen

Vanaf 8 personen serveren wij geen a la carte, maar uitsluitend een van beide menu's

A LA CARTE

Alle gerechten uit het Bib Gourmand menu zijn ook a la carte te bestellen

Voorgerecht: € 19,50

Tussengerecht: € 15,00

Hoofdgerecht: € 28,50

Nagerecht: 13,50

Kazen: €15,50

Heeft u een allergie? Meld het ons!

TASTING MENU

Per tafel te bestellen

Wilt u echt genieten en meerdere gerechtjes proeven?

En lust u alles?

Laat u dan verrassen door de chef!

5 gerechtjes € 52,50

6 gerechtjes € 60,00

Dit is een vastgesteld menu.

Kleine aanpassingen vanwege een allergie zijn mogelijk,
maar lust u geen vis of vlees kies dan voor het Bib Gourmand menu.

**Bij eventuele aanpassingen in het menu
zullen wij een supplement rekenen**

CREUZES DE NORMANDIE

3 stuks € 9,50

6 stuks € 18,50

BIJPASSENDE WIJNEN

Wij kunnen bij de menu's bijpassende wijnen
schenken

€ 6,00 per glas

Voor degene die wel wilt proeven, maar nog
moet rijden of niet teveel wil drinken

€ 3,50 per half glas

CLASSICS

COQUILLE ST. JACQUES

zoetzure groentjes | Livar prosciutto di
Monastera | wortelzalf | krokant zuurdesem

Voorgerecht € 23,75

ZWEZERIK

krokant gebakken | ravioli truffel |
gekaramelliseerde witlof | kalfsjus

Tussengerecht € 23,75

Hoofdgerecht € 36,50

HEREFORD RUND

lende & hachee | worstkruim | Roseval
aardappel | seizoensgroenten |

Bearnaise saus

Hoofdgerecht € 31,00