

BIB GOURMAND MENU

VOOR (€ 9,90)

Rouleau van rettich met buffelricotta, appel, pecannoten en vadouvan

of

Tartaar van zeebaars, citroencrème, salade van komkommer, paprikachips

of

Pastrami van runderlende, crème van knolselderij en miso, zoetzuur van komkommer

TUSSEN (€ 11,90)

Vegetarische balkenbrij, geroosterde oerwortel, crème van bospeen, walnoot

of

Gebakken coquilles, pompoen, saus van waterkers suppl € 3.50

of

Procureur van Gasconnekalf, beignets van kalfshersentjes, salade van spitskool (suppl. € 3.50)

HOOFD (€ 23.80)

Krokante schorseneren, knolselderij, spruitjes, gefermenteerde knoflook, béarnaisesaus

of

Gebakken filet van skrei, beurre blanc met pompoen, cime di rapa gebakken in ansjovisboter, rataouille van linzen, pompoen en cime di rapa

of

Gebraden borstfilet van tamme eend, in sinaasappelboter geroosterde spitskool

of

Borstsfilet van fazant, zuurkool, aardappelmousseline (suppl. € 3.50)

NA (€ 8.50)

Kaneelparfait, compôte van appel, cake van pecannoten

of

Mousse van citroen, in honing gestoofde kumquats, ijs van pure chocolade

of

Selectie uit ons assortiment ongepasteuriseerde kazen (suppl. € 3,50)

ALTIJD IN HUIS

Zeeuwse Oesters stuk	€3 per
Vitello tonnato, dun gesneden filet van Gasconnekalf, tonijn crème	€9,90
Bordje Charcuterie, diverse soorten vleeswaren, rillettes, cornichons	€11,90
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

THEATERMENU

Paté van damhart, kleine salade van knolselderij en cornichons

Confit de Canard, linzen, spinazie en knolselderijmousseline

€27.30

Prijzen Bib Gourmand Menu

4 gangen	€45.50
3 gangen voor-, tussen- en hoofdgerecht	€40.50
3 gangen voor-, hoofd- en nagerecht	€36.50
3 gangen tussen-, hoofd- en nagerecht	€38.50
2 gangen voor-, hoofd- of hoofd-, nagerecht	€31
Portie frites	€3.50

Geeft u ons Carte Blanche? Wij serveren dan een menu van 5 gerechtjes inclusief kaas of dessert €53.50

Dit menu is alleen te bestellen als de hele tafel hier aan deelneemt.

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.