

Menukaart

De keuken van het Broederenklooster staat onder leiding van Niels van Dooijeweert.

Niels kookt Frans klassiek georiënteerd met een moderne twist. Daarnaast werken wij met dagverse producten van onze vers leveranciers waarbij wij o.a. gehele vissen, reizen, lammeren in zijn geheel binnen krijgen waardoor wij alles zelf kunnen verwerken in onze keuken.

Daarnaast werken wij graag met de prachtige kruiden uit onze kruidentuin.

Ons team is enorm gedreven, zit vol passie en kijkt er enorm naar uit u kennis te laten maken met de keuken van het Broederenklooster.

Ervaar en geniet!

Monastery Tasting Menu *

Om onze keuken zo compleet mogelijk te beleven, raden wij u ons 6 gangen menu (of meer) aan, om u zoveel mogelijk smaken, structuren en producten te laten proeven waar wij graag mee werken.

geef onze chef de vrije hand!

4 gangen €69,50

6 gangen €90

u kunt de menu's uitbreiden tot 10 gangen, per extra gang rekenen wij €15

~ Kaas extra 19,50

~ Kaas i.p.v. 9,50

* Menu's zijn alleen te bestellen per tafel.
Vanaf 5 personen serveren wij enkel een menu.

N&N Exclusives

Een bijzonder gerecht buiten de kaart om, dagelijks wisselend aanbod van de mooiste producten, bijzondere bereidingen, een mooi verhaal en exclusiviteit!

À la carte

Voorgerechten

Yellowtail Kingfish Nashi Peer Yuzu	28,50
~ Oseigtra kaviaar, supplement 5 gram	20,00
Iberico Ganzenlever Gemberbier	28,50
Eend Pompoen Kerrie	26,50

Tussengerechten

Kabeljauwrug Prei Truffel	28,00
Zwezerik Morille Groene Asperge	29,50

Hoofdgerechten

Proeverij van Rund Madgira Eringy Paddenstoelen	37,50
Zee tong Mossel Tomaat	39,50

Dessert

Tropisch fruit Witte Chocolade Jackfruit	16,50
Soufflé van de chef	18,50
Kaas assortiment van onze kaaswagen	19,50

Heeft u allergieën/dieetwensen? Meld het ons!