

Menukaart

De keuken van het Broedersklooster 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 Broedersklooster.

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!

A la carte

Voorgerichten

| | |
|---|-------|
| Rund Langoustine Watermeloen | 26,50 |
| ~ Oseigtra kaviaar, supplement 5 gram | 20,00 |
| Iberico Ganzenlever Gemberbier | 26,50 |
| Zeebaars rode & gele biet geitenyoghurt | 25,00 |

Tussengerichten

| | |
|--|-------|
| Tarbot Wagyu Sambai | 26,50 |
| Ganzenlever Ananas Macadamia Fenzgriek | 28,00 |
| Zwezerik Zoete aardappel Curry | 29,50 |

Hoofdgerechten

| | |
|--|-------|
| Flat-iron steak Mais Molé | 36,50 |
| Zeeuivel Schorsener krokante polenta | 37,50 |

Dessert

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Peer Anijs Lavendel | 14,50 |
| Soufflé van de ehf | 18,50 |
| Kaas assortiment van onze kaaswagen | 19,50 |

Heeft u allergieën/dieetwensen? Meld het ons!