

Menukaart

Lieve gast van het Broederenklooster,

Onze chef Niels van Dooijeweert en zijn team koken op Frans klassieke wijze met een moderne twist. Wij werken met dagverse producten van onze vers leveranciers waarbij wij o.a. gehele vissen, reeën en lammeren in zijn geheel binnen krijgen waardoor wij alles zelf kunnen verwerken in onze keuken. Ook werken wij graag met de prachtige kruiden uit onze kruidentuin, exclusieve producten en wordt alles huisgemaakt.

Maak een keuze uit onze a la carte gerechten of laat je verrassen met onze menu's!

Menu's

4 gangen	€77 p.p.
6 gangen	€97,50 p.p.
8 gangen	€127,50 p.p.
10 gangen	€157,50 p.p.

Kaas extra €22,50

Kaas i.p.v. €11,-

**Menu's zijn alleen te bestellen per tafel.*

Vanaf 5 personen serveren wij enkel een menu.

*** Vanwege de zomerperiode hebben wij in de maand augustus en september een beperktere à la carte kaart. Vraag de bediening naar de mogelijkheden.*

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

Voorgerechten

Zeebaars Ajo bianco Waterkers	€33,-
Foie Grass Peer Dadel	€33,-
Maïskip Haringkuit Velouté	€33,-

Tussengerechten

Tarbot Koolrabi Paling	€33,-
Zwezerik Groene kool Vadouvan	€39,50
Gezonde lever Ananas Macadamia	€34,-

Hoofdgerechten

Iberico Ricotta Chimichurri	€42,-
Rog Mais Polenta	€44,-

Nagerechten

Baba au Rhum Tropisch fruit Meringue	€21,-
Blauwe bes Buddha fingers Clafoutis	€21,-
Soufflé van de chef*	€23,-
* c.a. 30 minuten bereidingstijd	
Kaas assortiment van de kaaswagen	€22,50

Heeft u allergieën/dieetwensen? Meld het ons!