

MONASTERY TASTING MENU

Lieve gast van het Broederenklooster,

Onze chef Niels van Dooijeweert en zijn team koken op Frans klassieke wijze met een moderne twist. Zij werken met dagverse en exclusieve producten van onze leveranciers en met prachtige verse kruiden uit onze eigen tuin. Alles wordt huisgemaakt.

Maak een keuze uit onze à la carte gerechten of laat je verrassen door onze menu's! (Menu's zijn ook vegetarisch te bestellen).

LUNCH MENU

3	GANGEN	50
4	GANGEN	60
5	GANGEN	70

DINER MENU

4	GANGEN	82
6	GANGEN	102
8	GANGEN	132
10	GANGEN	162

KAASLIEFHEBBERS

EXTRA GANG KAAS	24
KAAS I.P.V. DESSERT	12

EXTRA'S

Heerlijke extra's om het menu mee uit te breiden

OSCIETRA KAVIAAR | VANILLE | 28
VIJGENBLAD

BRIOCHE | PALING | APPEL 9

IRISH MORE OESTER NR. 3 CRU 8

IRISH MORE OESTER | BEREIDING 9
VAN DE CHEF

BREEK DE WEEK MENU

3 GANGEN VERRASSINGSMENU 54
INCLUSIEF MOUSSEREND APERITIEF

Te bestellen van maandag t/m donderdag

Heeft u allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten!

À LA CARTE

VOORGERECHTEN

HARDER PARMEZAAN CRÈME FRAÎCHE	28
FOIE GRAS KANEEL ROZIJN	29
MAÏSHOENDER KREEFT MAÏS	29
SCHORSENEER APPEL KNOLSELDERIJ	26

TUSSENGERECHTEN

SNOEKBAARS LINZEN SPEKBOKKING	33
ZWEZERIK PASTINAAK SUKADE	40
GANZENLEVER ANANAS FENEGRIEK	34
GNOCCHI ARTISJOK EPOISSES	33

HOOFDGERECHTEN

MARGRET DE CANARD FLESPOMPOEN ABRIKOOS	42
ZEETONG AARDAPPEL HOLLANDAISE	44
ANJOU DUIF MOLE MORILLES	44
• enkel per 2 personen te bestellen	
RODE BIET HOLLANDAISE ZOETHOUT	38

DESSERTS

BANAAN YOGHURT CHOCOLADE	18
KNIEPERTJE BEURRE NOISETTE ADVOCAT	18
SOUFFLÉ VAN DE CHEF	21
• c.a. 30 minuten bereidingstijd	
ASSORTIMENT VAN DE KAASWAGEN	24

CHEF'S PLATES

BLACK ANGUS UI PEPERSAUS	40
Extra lekker met plak gebakken lever	9
KWARTEL TRUFFEL OESTERZWAM	40
TARBOT ZOUTKORST	45
• enkel per 2 personen te bestellen	

KLASSIEKERS

STEAK TARTAAR TRUFFEL BRIOCHE	29
LANGOUSTINE BISQUE BATAAT	30
BLOEDWORST LEVER APPEL	33