

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 VIJGENBLAD	28
BRIOCHE PALING APPEL	9
IRISH MORE NR. 3 CRU	8
IRISH MORE TONIIN SAMBAI	9

BREEK DE WEEK MENU

3 GANGEN VERRASSINGSMENU	54
INCLUSIEF MOUSSEREND APERITIEF	
<i>Te bestellen van maandag t/m donderdag</i>	

Heeft u allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten!

À LA CARTE

VOORGERECHTEN

ZEEBAARS MOSSELEN SINAASAPPEL	28
FOIE GRAS PEER DADEL	29
MAÏSKIP HARINGKUIT VELOUTÉ	29
BURRATA RODE KOOL GRAPEFRUIT	26

HOOFDGERECHTEN

MARGRET DE CANARD FLESPOMPOEN ABRIKOOS	42
ZEEDUIVEL DUXELLES ROZEMARIJN	44
HERT VIJG RODE KOOL	44
GROENTETERRINE AARDAPPEL	38

TUSSENGERECHTEN

SNOEKBAARS CÈPES AARDPEER	33
ZWEZERIK PASTINAAK SUKADE	40
GANZENLEVER ANANAS FENEGRIEK	34
GNOCCHI ARTISJOK EPOISSES	33

DESSERTS

BANAAN YOGHURT CHOCOLADE	18
PEER SPAR YUZU	18
SOUFFLÉ VAN DE CHEF • c.a. 30 minuten bereidingstijd	21
ASSORTIMENT VAN DE KAASWAGEN	24

CHEF'S PLATES

BLACK ANGUS UI PEPERSAUS <i>Extra lekker met plak gebakken lever</i>	40 9
FAZANT KNOLSELDERIJ ZUURKOOL	40
TARBOT ZOUTKORST	45

KLASSIEKERS

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