

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 TONKABOON	28
BRIOCHE PALING APPEL	9
IRISH MORE OESTER NR. 3 CRU	8
IRISH MORE OESTER BEREIDING VAN DE CHEF	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

DORADE TZATZIKI LIMOEN	28
EENDENPATÉ KERS KRIEKBIER	29
LEVERTERRINE TONKABOON PERZIK	29
SCHORSENEER APPEL KNOLSELDERIJ	26

TUSSENGERECHTEN

ZEEBAARS IBERICO VENKEL	33
ZWEZERIK PARELHOEN BOSPEEN	40
GANZENLEVER ANANAS FENEGRIEK	34
GNOCCHI ARTISJOK EPOISSES	33

HOOFDGERECHTEN

LAM KIKKERERWT MEIKNOL	42
ZEETONG AARDAPPEL HOLLANDAISE	44
ANJOU DUIF FREGOLA PAPRIKA	44
<ul style="list-style-type: none">• enkel per 2 personen te bestellen WITTE ASPERGE OPPERDOEZER RONDE SPIEGELEI	38

DESSERTS

HOLLANDSE AARDBEI MAGNOLIA	18
KNIEPERTJE BEURRE NOISETTE ADVOCAAT	18
SOUFFLÉ VAN DE CHEF <ul style="list-style-type: none">• c.a. 30 minuten bereidingstijd	21
ASSORTIMENT VAN DE KAASWAGEN	24

CHEF'S PLATES

BLACK ANGUS ASPERGE SJALOT	40
<i>Extra lekker met een plak gebakken lever</i>	9
KWARTEL TRUFFEL OESTERZWAM	40
TARBOT ZOUTKORST <ul style="list-style-type: none">• enkel per 2 personen te bestellen	45

KLASSIEKERS

STEAK TARTAAR MIERIKSWORTEL RADIJS	29
LANGOUSTINE BISQUE BATAAT	30
BLOEDWORST LEVER APPEL	33