

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	46
4	GANGEN	56
5	GANGEN	66

DINER MENU

4	GANGEN	77
6	GANGEN	98
8	GANGEN	128
10	GANGEN	158

KAASLIEFHEBBERS

EXTRA GANG KAAS	23
KAAS I.P.V. DESSERT	11

EXTRA'S

Heerlijke extra's om het menu mee uit te breiden

OSCIETRA KAVIAAR | VANILLE IJS 28
| VIJGENBLADOLIE

BRIOCHE | PALING | APPEL 9

OESTERBEREIDING 8
IRISH MORE NR. 3 CRU

IRISH MORE | BERGAMOT | 'NDUJA 9

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

ZEEBAARS AJO BLANCO WATERKERS	33
FOIE GRAS PEER DADEL	33
MAÏSKIP HARINGKUIT VELOUTÉ	33
BURRATA RODE KOOL GRAPEFRUIT	31

HOOFDGERECHTEN

IBERICO RICOTTA CHIMICHURRI	42
ROG MAÏS POLENTA	44
HERT VIJG RODE KOOL	44
BIMI KNOFLOOK HÜTTENKÄSE	38

TUSSENGERECHTEN

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

DESSERTS

BANAAN YOGHURT CHOCOLADE	21
PEER SPAR YUZU	21
SOUFFLÉ VAN DE CHEF	23
• c.a. 30 minuten bereidingstijd	
ASSORTIMENT VAN DE KAASWAGEN	23

CHEF'S PLATES

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

KLASSIEKERS

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