

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).

Onze menu's zijn uitsluitend per tafel 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
TONKABOON

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

DORADE TZATZIKI LIMOEN	28
EENDENPATÉ KERS KRIEKBIER	29
LEVERTERRINE TONKABOON PERZIK	29
POMPOEN KUMQUAT SINAASAPPEL	26
TOMAAAT WATERMELOEN VERVEINE	26

HOOFDGERECHTEN

KALF POMME ANNA GROENE ASPERGE	42
ZEETONG AARDAPPEL HOLLANDAISE	44
ANJOU DUIF FREGOLA PAPRIKA	44
• enkel per 2 personen te bestellen	
PREI HAZELNOOT ROZEMARIJN	38

TUSSENGERECHTEN

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

DESSERTS

HOLLANDSE AARDBEI BERENKLAUW	18
PASSIEVRUCHT WITTE CHOCOLADE ROZEMARIJN	
SOUFFLÉ VAN DE CHEF	21
• c.a. 30 minuten bereidingstijd	
ASSORTIMENT VAN DE KAASWAGEN	24

CHEF'S PLATES

BLACK ANGUS VAN DE CHEF	40
Extra lekker met een plak gebakken lever	9
BUIKSPEK MOSSEL MAÏS	40
TARBOT ZOUTKORST	45
• enkel per 2 personen te bestellen	

KLASSIEKERS

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