

Menukaart

De keuken van het Broedersklooster staat onder leiding van Niels van Doijewert.

Niels kookt Frans klassiek georiënteerd met een moderne twist. Daarnaast werken wij met dagverse producten van onze vers leveranciers waarbij wij o.a. gehele vissen, reizen, lammeren in zijn geheel binnen krijgen waardoor wij alles zelf kunnen verwerken in onze keuken.

Daarnaast werken wij graag met de prachtige kruiden uit onze kruidentuin.

Ons team is enorm gedreven, zit vol passie en kijkt er enorm naar uit u kennis te laten maken met de keuken van het Broedersklooster.

Ervaar en geniet!

Monastery Tasting Menu *

Om onze keuken zo compleet mogelijk te beleven, bevelen wij u ons 6 gangen menu (of meer) aan, om u zoveel mogelijk smaken, structuren en producten te laten proeven waar wij graag mee werken.

U geeft onze chef de vrije hand!

4 gangen €69,50

6 gangen €90

u kunt de menu's uitbreiden tot 10 gangen, per extra gerecht rekenen wij €15

~ Kaas extra 19,50

~ Kaas i.p.v. 9,50

* Menu's zijn alleen te bestellen per tafel.
Vanaf 5 personen serveren wij enkel een menu.

N&N Exclusives

Een bijzonder gerecht buiten de kaart om, dagelijks wisselend aanbod van de mooiste producten, bijzondere bereidingen, een mooi verhaal en exclusiviteit!

À la carte

Voorgerichten

Tartaar van Lakenvelder rund champignon chipito	24,50
~ Oseigtra kaviaar, supplement 5 gram	20,00
Buikspijk langoustine kurkuma mango	24,50
Coquille gazpacho groene tomaat watermeloen jalapeño erème	25,00

Tussengerichten

Octopus saffraan bospaen	26,50
Ganzenlever ananas macadamia fenegriek	28,00
Zwezerik aubergine miso gepofte varkenshuid	29,50

Hoofdgerechten

Kalfslende artisjok gnoehhi parmezaan	36,50
Zeeduivel op de graat gebakken tuinbonen bonenkruid spek	37,50

Dessert

Bloesem vanille rabarber	14,50
Soufflé van kwark rood fruit romanoff	18,50
Kaas assortiment van onze kaaswagen	19,50

Heeft u allergieën/dieetwensen? Meld het ons!