

Menukaart

De keuken van het Broederenklooster staat onder leiding van Niels van Dooijeweert.

Ons team is enorm gedreven, zit vol passie en kijkt er enorm naar uit u kennis te laten maken met de keuken van het Broederenklooster. We hebben onze eigen identiteit op een bijzondere manier gecombineerd. De keuken is Frans klassiek georiënteerd met een moderne twist. Veel producten komen uit de directe omgeving en worden zo puur mogelijk bereid. Wij vinden het erg belangrijk de verbinding met lokale ondernemers te behouden zodat wij met elkaar een verrijking voor Zutphen en omgeving kunnen zijn!

Ervaar en geniet!

Monastery Tasting & Testing Menu *

Het MTM menu is een combinatie van try-out gerechten van onze chef Niels van Dooijeweert, dagverse producten van onze vers leveranciers, vernieuwende combinaties en klassiek geïnspireerde gerechten.

U geeft onze chefs de vrije hand!

4 gangen	57,50
5 gangen	67,50
6 gangen	77,50
8 gangen	97,50
10 gangen	117,50

~ Kaas extra 17,50

~ Kaas i.p.v. 7,50

* Menu's zijn alleen te bestellen per tafel.
Vanaf 6 personen serveren wij enkel een menu.

N&N Exclusives

Een bijzonder gerecht van onze chefs **Niels & Niels**, dagelijks wisselend aanbod van de mooiste producten, bijzondere bereidingen, een mooi verhaal en exclusiviteit!

À la carte

Voorgerichten

Tartaar van lakenvelder rund champignon chipito	22,50
~ Oseigtra kaviaar, supplement 5 gram	20,00
Coquille gazpacho groene tomaat watermeloen jalapeño erème	19,00
Buikspek langoustine kurkuma mango	19,50

Tussengerichten

Zwezerik aubergine miso gepofte varkenshuid	27,50
Ganzenlever ananas macadamia fenzgriek	26,00
Octopus saffraan bospaen	24,50

Hoofdgerechten

Kalfslende artisjok gnoehhi parmezaan	32,50
Zeeduivel op de graat gebakken tuinbonen bonenkruid spek	33,50

Dessert

Kaas assortiment van onze kaaswagen	17,50
Bloesem vanille rabarber	14,50
Soufflé van kwark rood fruit romanoff	18,50

Heeft u allergieën/dieetwensen? Meld het ons!