

Menukaart

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

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 Broederenklooster.

Ervaar en geniet!

Monastery Tasting Menu *

Om onze keuken zo compleet mogelijk te beleven, raden 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.

geef onze chef de vrije hand!

4 gangen €69,50

6 gangen €90

u kunt de menu's uitbreiden tot 10 gangen, per extra gang 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

Black Angus rund Paars Mosterd Hazelnoot	24,50
~ Oseigtra kaviaar, supplement 5 gram	20,00
Iberico Ganzenlever Gemberbier	26,50
Dorada royal Amsterdams ui sesam ponzu	25,00

Tussengerichten

Maïskip Langoustine Bimi Seroendeng	26,50
Ganzenlever Ananas Macadamia Fenzgriek	28,00
Zwezerik Dragon Eekhoortjesbrood	29,50

Hoofdgerechten

Hert Peterselie wortel Blauwe bes	36,50
Zeeduivel op de graat gebakken Paling Bijslook Prei	37,50

Dessert

Snickers Karamel Pinda	14,50
Soufflé van kwark Matcha Pistache	18,50
Kaas assortiment van onze kaaswagen	19,50

Heeft u allergieën/dieetwensen? Meld het ons!