

B

BY TASTE

SHARED DINING

ONZE BITES ZIJN TE BESTELLEN ALS SHARED DINING

IRISH MÓR NR. 3

PER STUK	€6,50
PER HALF DOZIJN	€35,00
PER DOZIJN	€60,00

IRISH MÓR NR. 3

Gegratineerd met champagne sabayon

PER 2 STUKS	€17,00
PER HALF DOZIJN	€45,00

JOSELITO PATA NEGRA

€19,50

Paleta Ibérico de Bellota, Gran Reserva.

30 maanden gerijpt, olijf desembrood en een tomaten tapenade

PRESTIGE MENU

5-GANGEN 82,50
ZIE ONDERSTAAND MENU.

5-GANGEN WIJNARRANGEMENT 55,00
EEN GLAS BIJPASSEND GESERVEERD BIJ IEDERE GANG.
EEN LOS GLAS BIJPASSEND 11,00 PER GANG.

5-GANGEN ALCOHOLVRIJ ARRANGEMENT 45,00
EEN GLAS BIJPASSEND GESERVEERD BIJ IEDERE GANG.
EEN LOS GLAS BIJPASSEND 9,00 PER GANG.

NOORDZEE KRAB

rabarber- daikon- asperge
(supplement royal Belgian caviar 12,50)

REGENBOOGFOREL COMMANDERIE VOEREN

amandel- Limburgse stroop- mossel

KALFSZWEZERIK

rendang van paddenstoel- brioche- umami

LAM UIT HET HEUVELLAND

asperge- daslook- tuinboon

ASPERGE

duindoorn- witte chocolade- vlierbloesem

KAAS

keuze van kazen uit onze kaasvitrine van Bourgondische Lifestyle en het
Kaasatelier

- Kaas in plaats van dessert € 12,50
- kaas als extra gang € 18,50

À LA CARTE KAART

VOORGERECHT

STEAK TARTAAR €19,00

boemboe- sanbai- kokos

GRAVAD FOREL COMMANDERIE VOEREN €19,00

koolrabi- citrus- ceviche

COEUR DE BOEUF TOMAAT €17,00

aubergine- zwarte knoflook- basilicum

TUSSENGERECHT

KALFSZWEZERIK €24,00

rendang van paddenstoel- brioche- umami

REGENBOOGFOREL COMMANDERIE VOEREN € 24,00

amandel- Limburgse stroop- mossel

RAVIOLI KREEFT € 26,00

bisque- kefir- lavas

SIGNATUUR VAN DE CHEF € 32,00

langoustine- kalfszwezerik- bisque- fingerlime

HOOFDGERECHTEN

LAM UIT HET HEUVELLAND €34,00
asperge- daslook- tuinboon

ANGUS BRISKET UIT EPERHEIDE € 34,00
asperge- umami jus

DRY AGED CÔTE À L'OS VAN HET BLANC BLEU BELGE RUND € 75,00
(enkel te bestellen voor 2 personen, minimale bereidingstijd 45 min)
asperge- bearnaise

VANGST VAN HET MOMENT (dagprijs)
asperge- beurre blanc

VEGAN RENDANG € 28,00
oesterzwam- sereh- sorbet mango & chili

DESSERT

ASPERGE € 17,00
duindoorn- witte chocolade- vierbloesem

MOULLEUX € 17,00
miso- fleur de sel- olijfolie

IJS VAN IJSBAAS € 12,00
afkomstig uit Margraten, ieder seizoen een andere smaak

KAAS € 18,50
keuze van kazen uit onze kaasvitrine van Bourgondische Lifestyle en het Kaasatelier

KOFFIE / THEE € 12,00
huisgemaakte madeleine- signatuur bonbon-
lolly gemaakt van passievrucht van DARQ uit Maastricht

Heeft u een intolerantie voor bepaalde producten? Meld het ons! Wij kunnen niet garanderen dat onze producten 100% vrij zijn van allergenen.