

B

BY TASTE

LUNCHMENU

ALLEEN PER TAFEL TE BESTELLEN

PRIJS PER PERSOON:

2 GERECHTEN PER PERSOON €35,00
KEUZE UIT ÉÉN WARM EN KOUD GERECHT

3 GERECHTEN PER PERSOON €45,00
KEUZE UIT TWEE KOUDE GERECHTEN EN ÉÉN WARM GERECHT

4 GERECHTEN PER PERSOON €55,00
KEUZE UIT TWEE KOUDE GERECHTEN EN TWEE WARME GERECHTEN

KOUDE GERECHTEN

TONIJN TARTAAR €16,00
Ponzu, rettich, Tomasu en yuzu

GEROOKTE PALING €16,00
Mango, kokos, nori en umeboshi

FOIE GRAS €16,00
Pata Negra, brioche, rode
uiencompote en Aceto Balsamico

MEIKNOL €16,00
Mango, nori en kokos

WARME GERECHTEN

KALFSZWEZERIJK €19,00
Pastinaak, nori, umeboshi en algen

DIAMANTHAAS €19,00
Polenta, rode wijn en prei

ZEEDUIVEL €19,00
Zeekraal, prei, saffraan en citroen

VEGA RENDANG €19,00
Spitskool, oesterzwam, sereh en rettich

SUPPLEMENT: VERSE FRIET EN
MAYONAISE €6,50

DESSERTS

MANGO €17,00
Kokos, vadouvan, sesam en kaffir limoen

KOFFIE VANAF €10,00
Met 3 huisgemaakte friandises

KAAS €18,50
Keuze van kazen uit onze kaasvitrine van
Bourgondische Lifestyle en het Kaastelier

A LA CARTE KAART

VOORGERECHTEN

STEAK TARTAAR €21,00

Limousin rund, boemboe, kokos en sambai

DUTCH YELLOWTAIL €21,00

Ceviche, knolselderij, dragon en granite

GEFERMENTEERDE MEIKNOL €20,00

Bleekselderij – mango- kokos

HOOFDGERECHTEN

BEREIDINGEN VAN KALF €39,50

Rode wijn jus - prei - peulen - zwarte knoflook - bearnaise – lavas
- Limburgse zomertruffel

ZEEDUIVEL €32,00

Venkel - saffraan- tomaat – gekonfijte citroen

VEGA RENDANG €30,00

Spitskool- oesterzwam – Thaise basilicum - sereh- daikon

SUPPLEMENT: VERSE FRIET EN MAYONAISE €6,50

DESSERT

MANGO €17,00

Kokos, vadouvan, sesam en kaffir Limoen

KAAS

Keuze van kazen uit onze kaasvitrine van Bourgondische Lifestyle en het Kaastelier

- Kaas in plaats van dessert €12,50
- Extra gang €18,50

3-GANGEN MENU €55,00

KEUZE UIT VOOR, HOOFD EN DESSERT

Bijpassend wijnarrangement €28,00

Bijpassend alcoholvrij arrangement €24,00

BITES

GILLARDEAU OESTER NR. 3

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

GILLARDEAU OESTER NR. 3

Gegratineerd met champagne sabayon

PER 2 STUKS	€15,00
PER HALF DOZIJN	€42,50

BLINIS MET KAVIAAR €70,00

30 gram Caviar 'Osietra Royal Belgian Caviar',
huisgemaakte blinis en crème fraîche

JOSELITO PATA NEGRA €19,50

Paleta Ibèrica de Bellota, Gran Reserva.
30 maanden gerijpt

BLINIS MET LANDKAVIAAR €15,00

Vegetarisch kaviaar op basis van de zomercypres
geserveerd met blinis, kalamansi en mango

AMUSE LUNCH

EEN 5-GANGEN VERRASSINGSLUNCH BESTAANDE UIT DIVERSE KLEINE GERECHTEN, EEN REIS DOOR ONZE MENUKAART EN DAARBUITEN. ONZE KEUKENBRIGADE DOET ER ALLES AAN OM U LEKKER TE VERWENNEN MET DIVERSE PRODUCTEN EN INGREDIËNTEN. ZIJN ER ALLERGIEËN OF EETWENSEN GEEFT U DIT VOORAL AAN ZODAT WIJ VOOR U EEN MOOI MENU KUNNEN SAMENSTELLEN.

HET IS ALLEEN MOGELIJK OM DE AMUSE LUNCH PER TAFEL TE BESTELLEN.

5-GANGEN AMUSE LUNCH €65,00

5-GANGEN AMUSE LUNCH INCLUSIEF WATER, APPERITIEF, WIJNARRANGEMENT
OF ALCOHOLVRIJ ARRANGEMENT EN KOFFIE OF THEE SERVIES €120,00

PRESTIGE MENU

4-GANGEN (ZONDER */**)	€70,00
5-GANGEN (ZONDER **)	€80,00
6-GANGEN	€90,00

BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT

4-GANGEN	€42,00
5-GANGEN	€53,00
6-GANGEN	€64,00

BIJPASSEND ALCOHOLVRIJ ARRANGEMENT

4-GANGEN	€32,00
5-GANGEN	€41,00
6-GANGEN	€50,00

WILDE ZEEBAARS

Rabarber - chorizo - espelette - mostarda

WILDE TARBOT

Bosaardbei – honing tomaat - Tomasu - verveine

DUTCH YELLOWTAIL DASHI (*)

Nigiri - yuzu - togarashi - cotton cake

LANGOUSTINE (**)

Kalfszwezerik - shiitake - bisque - limefingers

BEREIDINGEN VAN KALF

Rode wijn - prei - peulen - zwarte knoflook - bearnaise - lavas -
Limburgse zomertruffel

LENTE DESSERT

Asperge - Granny Smith - vlierbesbloesem - witte chocolade - Nederlandse
vanille`