



BY TASTE

SHARED DINING

ONZE BITES ZIJN TE BESTELLEN ALS SHARED DINING

IRISH MÓR NR. 3

PER STUK	€5,50
PER HALF DOZIJN	€30,00
PER DOZIJN	€57,50

IRISH MÓR NR.3

gegratineerd met champagnesabayon

PER TWEE STUK	€15,00
PER HALF DOZIJN	€40,00

HOLTKAMP BITTERBAL RUND

dragonmosterd mayonaise 5 stuks €7,50

HOLTKAMP BITTERBAL KREEFT

cocktailsaus 5 stuks €10,00

JOSELITO PATA NEGRA €19,50

Paleta Ibèrica de Bellota, Gran Reserva.
30 maanden gerijpt, olijf desembrood
en een tomaten tapenade

KAASPLATEAU €18,50

Diverse kazen van
Bourgondische Lifestyle het Kaasatelier
Geserveerd met chocoladebrood

LUNCHSPECIAL

Iedere woensdag tot en met zondag serveren wij een wisselend 2-, 3- of 4-gangenmenu met de beste seizoensproducten. Mogelijkheid voor all-in inclusief 2-, 3, of 4- glazen wijn, water, koffie of thee met friandises.

PRIJZEN:

2-gangenmenu €39,50 | all-in €59,50

voorgerecht- hoofdgerecht

3-gangenmenu €49,50 | all-in €74,50

voorgerecht- hoofdgerecht- dessert

4-gangenmenu €59,50 | all-in €89,50

voorgerecht- hoofdgerecht- tussengerecht- dessert

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

€55,00

Een glas bijpassend geserveerd bij iedere gang.

Een los glas bijpassend 11,00 per gang.

REGENBOOGFOREL COMMANDERIE VOEREN

straciatella- venkel- citrus

DRY AGED BIET

shiso- sesam- red meat radijs

ZEEDUIVELWANG

kokkels- little gem- paling- champagne

(supplement royal Belgian caviar 12,50)

ENTRECOTE UIT CARTILS

buikspek- zwarte knoflook- cichorei- rundermerg

PRUIMEN UIT SCHIN OP GEUL

honing- tonka- amandel

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*

BISTRO KAART

TE BESTELLEN TOT 16.00 UUR

CROISSANT BUN ZALM €16,50
kruidenkaas- avocado- rucola- French dressing

CROISSANT BUN PIKANTE KIP €16,50
koolsalade- rucola- cheddar

ZUURDESEM KALFSCARPACCIO €18,50
tonijnmayonaise- rucola- kapperappel-
Parmezaanse kaas

BRIOCHE FOIE GRAS €21,50
pata Negra – uienchutney- portstroop

ZUURDESEM BURRATA €16,50
tomaat- rucola- avocado- framboos-
Parmezaanse kaas en gedroogde olijf

BLOEDWORST VAN LIVAR €16,50
appel- suikerbrood- uienchutney

RENDANG VAN RUND €16,50
roti- atjar- seroendeng

REGIORUND SATE €18,50
roti- satésaus- atjar

UIENSOEP €8,50
gegratineerd met kaas- zuurdesem

BOUILLABASSE €17,50
venkel- saffraan- zuurdesem

KALFSKROKETTEN €17,50
zuurdesembrood – rucola
dragonmosterd mayonaise

GARNALENKROKKETEN €19,50
zuurdesembrood – rucola – cocktailsaus

VOORGERECHT

REGENBOOGFOREL VOEREN €20,00
straciatella- venkel- citrus

DRY AGED BIET €20,00
shiso- sesam- red meat radijs

KALFSZWEZERIJK (kleine portie) €20,00
paddenstoel- brioche- zwarte knoflook jus

HOOFDGERECHT

KALFSWANG €32,00
rode biet- seizoen groenten- Aceto Balsamico

KALFSZWEZERIJK (grote portie) €32,00
paddenstoel- brioche- zwarte knoflook jus

VANGST VAN HET MOMENT (dagprijs)

NOORDZEETONG €45,00
kappers- seizoen groenten- citroen

SIDE DISH

LITTLE GEM €4,50
French dressing, croutons en Parmezaanse kaas

VERSE FRIET VAN JONGEN- BUDÉ €6,50
met mayonaise

DESSERT

PRUIMEN UIT SCHIN OP GEUL €17,00
honing- tonka- amandel

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

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