



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 champagne sabayon

PER 2 STUKS	€15,00
PER HALF DOZIJN	€40,00

JOSELITO PATA NEGRA

€19,50

Paleta Ibèrico 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

€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

À LA CARTE KAART

VOORGERECHT

KALFSCARPACCIO €20,00

tonijnmayonaise- rucola- kapperappel- Parmezaans kaas

FOIE GRAS €24,00

Pata negra- uienchutney- portstroop

REGENBOOGFOREL VOEREN €20,00

straciatella- venkel- citrus

DRY AGED BIET €20,00

shiso- sesam- red meat radijs

TUSSENGERECHT

KALFSZWEZERIJK €26,00

paddenstoel- brioche- zwarte knoflook jus

BOUILLABAISSE €20,00

venkel- saffraan

ZEEDUIVELWANG €24,00

kokkels- little gem- paling- champagne

(supplement royal Belgian caviar €12,50)

RAVIOLI KREEFT €24,00

bisque- kefir- lavas

HOOFDGERECHTEN

ENTRECOTE UIT CARTILS €34,00

buikspek- zwarte knoflook- cichorei- rundermerg

BOEUF BOURGUIGON €34,00

rode biet- seizoen groenten

KALFSZWEZERIK €38,00

paddenstoel- brioche- zwarte knoflook jus

VANGST VAN HET MOMENT (dagprijs)

NOORDZEETONG €45,00

kappers- seizoen groenten- citroen

VEGAN RENDANG €28,00

oesterzwam- sereh- sorbet mango & chili

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

MOELLEUX €15,00

miso- fleur de sel- olijfolie

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.