

BIB Gourmand menu

à € 39,-

Uitbreidingsmogelijkheden / Expandability

Supplement: gebakken langoustine / panfried langoustine + € 5,75 per stuk / each (8-12)

Supplement: gebakken zwezerik / panfried sweetbread + € 5,75 per stuk / each

Voorgerechten | Starters

Frisse salade van bulgur | Taggiasca olijf | avocado | briwat met dadel en pijnboompit € 23,50
Fresh salad of bulgur | Taggiasca olive | avocado | briwat with date and pine pit

OF | OR

Geconfijte kalfswang | pickles | krokante aardappel | laque van soja, gember, edamame € 23,50
Confited cheek of veal | pickles | crispy potato | laque of soy, ginger, edamame

OF | OR

Tartaar van zeebaars | haricots verts | citroen € 23,50
Sea bass tartar | French beans | lemon

Hoofdgerechten | Main courses

€ 33,50

Gebakken ravioli gevuld met eekhoorntjesbrood, tofu, pompoen | currysaus
Fried ravioli filled with cep, tofu, pumpkin | curry sauce

OF | OR

Pata Negra varkensnek | zoete witte uien | gnocchi met gerookte pecorino
Pata Negra pig neck | sweet white onions | gnocchi with smoked pecorino

OF | OR

Schelvis | gerookte paella | venkel | bao pao gevuld met kabeljauw
Haddock | smoked paella | fennel | bao pao stuffed with cod

Desserts | Desserts

€ 16,00

Gekarameliseerde appel | kaneel | karamel | vanilleijs
Caramelized apple | cinnamon | caramel | vanilla ice cream

OF/OR

Selectie kazen (3) | Bourgondisch lifestyle | Het Kaasatelier
Selection of cheeses (3) | Bourgondisch lifestyle | Het Kaasatelier

Extra kaas € 3,50 per eenheid / extra cheese € 3,50 per unit