

## Voorgerechten

Carpaccio van het rund met 2 keuzes

1. met een pestodressing en krullen parmezaanse kaas

2. met eendenleverkrullen en truffelmayonaise

*1. Negen euro vijftig // 2. Dertien euro vijf en zeventig*

Geitenkaas in drievoud;

Dimsum, crème brullee en lolly van geitenkaas met gelei van px sherry,  
marshmallow van rode biet en honing-basilicumdressing

*Negen euro vijftig*

Terrine van fazant en eendenlever met een stroop van kweeper

*Dertien euro vijf en zeventig*

Gegrilde kabeljauw wangetjes met een risotto van zachte knoflook  
en een schuimige saus van vadouvan

*Dertien euro vijf en zeventig*

Rosé gebraden houtduif met een ravioli van paddenstoelen,  
zalf van knolselderij en een jus van truffel

*Dertien euro vijf en zeventig*

## Soepen

Schuimige soep van kreeft  
en een gamba met saffraan mayonaise

*Zeven euro vijf en zeventig*

## Vegetarisch gerecht

Selectie met de mooiste groenten van het seizoen  
in verschillende bereidingen

*Negentien euro vijf en zeventig*

## Visgerechten

Dagelijks wisselend visgerecht

*Twee en twintig euro vijf en zeventig*

## Vleesgerechten

Wilde eend met een stampotje van krulandijvie,  
gebakken eendenlever en een jus van rode port

*Vier en twintig euro vijf en zeventig*

3x kalf; lende, wang en zwezerik  
met een jus van cantharel

*Vier en twintig euro vijf en zeventig*

Rosé gebraden hert met een kroketje van rode kool,  
een stoofje van hert met een jus van kruidkoek

*Vier en twintig euro vijf en zeventig*

Biefstuk van de haas met een loempia van ossenstaart  
en een jus van salie

*Vijf en twintig euro*

## *Menu Jouster Toer*

*Laat u eens verrassen door ons keukenteam  
en laat uw zintuigen genieten*

De kosten van dit menu bedragen voor een

Vier gangen menu  
*Zes en dertig euro*  
Vijf gangen menu  
*Veertig euro*

Vinoloog Johan Schotanus of gastvrouw Diana Thijsseling  
kunnen voor u een bijpassend wijnarrangement samenstellen.

De kosten voor het wijnarrangement bedragen  
*Vier euro vijf en zeventig per glas*

Om onze kwaliteit hoog te houden  
Serveren wij de menu's per tafel

