

Voorgerechten

Carpaccio van het rund met 2 keuzes

1. met een pestodressing en krullen parmezaanse kaas
2. met eendenleverkrullen en truffelmayonaise

1. Tien euro vijftig // 2. Veertien euro vijfentwintig

Salade van Opperdoezer Ronde met Parmezaanse kaas, zomerse peulvruchten en een groene curry

Tien euro vijftig

Pastrami van het gaasterlands kruiden varken,
linzensalade en buffelmozzarella

Veertien euro vijfenzeventig

Tartaar van zeebaars, oester, chutney van komkommer
en 'piel de sapo' meloen

Vijftien euro vijfenzeventig

Gebrande rode diepzeegarnalen met bospeen, raz el hanout
en Oost-Indische kers

Vijftien euro vijfenzeventig

Soep

Soep van suikermais, tomatensalsa, krokante tortilla en crème fraiche

Acht euro vijf en zeventig

Al onze producten kunnen allergenen bevatten, heeft u een allergie meld het ons

Vegetarisch gerecht

Selectie met de mooiste groenten van het seizoen
in verschillende bereidingen

Één en twintig euro vijfenzeventig

Visgerecht

Dagelijks wisselend visgerecht

Drie en twintig euro vijfenzeventig

Vleesgerechten

Kalfsbiefstuk met krokant gebakken kalfszwezerik, tuinboon,
Cantharel, aardappel en courgette gnochhi en een jus van salie

Vijf en twintig euro

Tamme eend, groente loempia, geroosterde wortel,
bulghur met peterselie en jus van 5 spices

Vijf en twintig euro

Lamsbout met babi pangang van lamsnek, geroosterde boksoi en snijboon

Vijf en twintig euro

Rosé gebraden runderlende 'huzarensalade
gekonfijte aardappel, augurk, appel, doperwt en een jus van calvados

Vijf en twintig euro

Al onze producten kunnen allergenen bevatten, heeft u een allergie meld het ons

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
Negen en dertig euro
Vijf gangen menu
Drie en Veertig euro

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

De kosten voor het wijnarrangement bedragen
Vijf euro vijftig per glas

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

Voor de kinderen:

Kinderen kunnen een kleinere portie van onze gerechten op de a la carte kaart bestellen uiteraard tegen een gereduceerd tarief. We serveren hier ook frietjes bij. Heeft u andere wensen voor u kinderen, vraag gerust er zijn vele mogelijkheden

*Wilt u thuis genieten van onze wijnen?
Vraag vinoloog Johan Schotanus naar de mogelijkheden.*

Al onze producten kunnen allergenen bevatten, heeft u een allergie meld het ons