

## Voorgerechten

Carpaccio van het rund met 2 keuzes

1. met een pestodressing en krullen parmezaanse kaas

2. met eendenleverkrullen en truffelmayonaise

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

Structuren bloemkool en romanesco, Remeker kaas, bieslookpesto, aardappelsalade en een schuim van kaas

*Tien euro vijfentwintig*

Noordzee krab, terrine van inktvis, salade van fregola, crème van basilicum gel en vinaigrette van tomaat

*Vijftien euro vijfenzeventig*

Tonijn gemarineerd in vadouvan, pittige salade van Chinese kool, kurkuma kroepoek, saus van geroosterde paprika

*Vijftien euro vijfenzeventig*

Krokant gebakken kalfszwezerik, crème van knolselderij en vanille, emulsie van koffie en vinaigrette van bladselderij

*Zeventien euro vijfenzeventig*

## Soep

Soep van aardappel met schuim van groene curry en kokos, lente ui en rauwe champignons

*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 twintig euro vijfenzeventig*

## Visgerecht

Dagelijks wisselend visgerecht  
*Drie en twintig euro vijfenzeventig*

## Vleesgerechten

Kalfsentrecote, gepofte annabelle aardappel met gekonfijte kalfslever,  
spinazie en jus van sjalot  
*Vijf en twintig euro*

Tamme eend, pastarijst, geroosterde bloemkool, lente ui en jus van steranijs  
*Vijf en twintig euro*

Lam; bout, tong en zwezerik, flan van broccoli,  
chutney van olijf, peterselie, aardappel en zijn eigen jus  
*Vijf en twintig euro*

Rosé gebraden ossenhaas met geroosterde rode biet, spitskool  
en een jus van oregano  
*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 Thijsseeling 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*

