

Voorgerechten

Carpaccio van het rund met 2 keuzes

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

1. Twaalf euro // 2. Vijftien euro vijfentwintig

Mousse van geitenyoghurt, texturen van wortel met emulsie van gerookte amandel en vinaigrette van amandel en olijfolie

Twaalf euro

Gebrande forel, sorbet van komkommer & gin, pickles komkommer, mosterd vinaigrette

Zeventien euro vijftig

Gebrande tonijn met cannelloni van krab en Granny Smith appel, kletskep van sesam, yuzu gel, emulsie van sesam en gember

Negentien euro

Kalfssukade en kalfszwezerik, paksoi, zoet zure mosterd, krokant rijstvel, emulsie van dragon en ui

Negentien euro

Soep

Soep van bataat , gember, rode peper en een schuim van kokos

Negen euro vijfenzeventig

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

Drie en twintig euro vijfenzeventig

Visgerecht

Dagelijks wisselend visgerecht

Vier en twintig euro vijftig

Vleesgerechten

Tamme eend, crème van gekarameliseerde ui, geroosterde bataat,
beukenzwammetjes en jus van Madeira

Vijf en twintig euro vijfenzeventig

Rose gebraden lam met harissa couscous, aubergine kaviaar, geroosterde
paprika en jus van zwarte knoflook

Vijf en twintig euro vijfenzeventig

Runderlende, gekonfijte aardappel, rundermerg, gerookte mousseline
van aardappel, asperge, krokant van parmenzaanse kaas

Acht en twintig euro vijfentwintig

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

Drie gangen menu
Zes en dertig euro

Vier gangen menu
Een en Veertig euro vijftig

Vijf gangen menu
Zeven en Veertig euro vijftig

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

De kosten voor het wijnarrangement bedragen
Vijf euro vijfenzeventig per glas

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

Voor de kinderen:

Kindereen 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.*

