

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

Krokant gebakken coquille, asperge, waterkers olie en hangop van waterkers met emulsie van curry

Achtien euro vijfenzeventig

Hollandse garnalen, asperge, mousse van gerookte paling, gel van yuzu en peterselie olie

Achtien euro vijfenzeventig

Steak tartaar met mayonaise van gerookte sjalot, gelei van augurk, sambai, kaas klets kopjes, gepickelde sjalotten en geraspte eidooier

Zeventien euro vijftig

Soep

Soep van asperges met fijngesneden asperge en schuim van boerenham

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

Krokant gebakken kalfszwezerik, kalfssukade, asperge, gerookte Hollandaise
saus, aardappel blini en crème van doperwt

Vijf en twintig euro vijfenzeventig

Lam filet en lamsprocureur met saus van garam masala, olie van gerookte
amandel, wortel met za'tar en groene asperges
en krokant van truffel aardappel

Vijf en twintig euro vijfenzeventig

Runderlende, pommes fondant met vadouvan, jonge boontjes,
Koolrabi en een jus van salie

Zes en twintig euro vijftig

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:

*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.