

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

Texturen van tomaat, rauw gemarineerde, mousse, marshmallow, geïnfuseerde bleekselderij en emulsie van worchester

Twaalf euro

Gebrande en tartaar van carabineros met zoet zure mango, wortel, crème van piment d'espelette en dressing van mango en yoghurt

Zeventien euro vijftig

Ceviche van makreel, in gemberbier gemarineerde radijs, appel, hangop van bieslook en rode bieten dashi

Zestien 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 geroosterde rode paprika met een zachte geitenkaas en geroosterde cashewnoten

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, Ravioli met rundernek, oude Remeker kaas,
texturen van bloemkool en saus van vadouvan

Vijf en twintig euro vijfenzeventig

Duo van eend, gebakken filet en oosters gemarineerde bout, zoetzure
beukenzwam, sesam en jus van miso

Vijf en twintig euro vijfenzeventig

Runderlende, artisjok, gerookte tomaat, friet van polenta,
vinaigrette van sjalot en zijn eigen jus

Zes en twintig euro vijftig

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 Thijsseeling
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.*

