

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*

Gebakken avocado, structuren van geitenkaas,
krokante brioche, emulsie van piment

Twaalf euro

Kort gebakken coquille, chorizo, zwarte knoflook,
bouillon van sjalot, crème van citrus

Zeventien euro vijftig

Soep

Soep van kreeft met gamba en gele curry

Negen euro vijfenzeventig

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

Vegetarisch gerecht

Ravioli van paddenstoel, bieslook, Remeker kaas, bouillon van ui
Drie en twintig euro vijfenzeventig

Visgerecht

Dagelijks wisselend visgerecht
Vier en twintig euro vijftig

Vleesgerechten

Krokant gebakken kalfszwezerik, mais, gepofte knoflook en kerrie
Vijf en twintig euro vijfenzeventig

Boerderij eend; filet en stoof, knolselderij, sjalot en Baharat
Zes en twintig euro vijftig

*supplement eendenlever
Vijf euro p.p.

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
Zes Euro 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.*

