Voorgerechten

Carpaccio van het rund met 2 keuzes

1.met een pestodressing en krullen parmezaanse kaas

2. met luchtige eendenlever en sjalotmayonaise

1. Twaalf euro // 2. Vijftien euro vijfentwintig

Verschillende bereidingen van bloemkool, sesam, selderij

 Twaalf euro

Gerookte paling van Everen, snijboon, mierikswortel

Negentien 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

Gnochi’s, snijboon & paddenstoelen

Drie en twintig euro vijfenzeventig

Visgerecht

Dagelijks wisselend visgerecht

Vier en twintig euro vijftig

Vleesgerechten

Krokant gebakken kalfszwezerik, curry madras,

bloemkool, ui & gerookte amandel

Zeven en twintig euro vijftig

 Tournedos, puree, rundermerg, zeewier & eigen jus

Negen en twintig euro vijfenzeventig

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

Zeven en dertig euro

Vier gangen menu

Twee en Veertig euro vijftig

Vijf gangen menu

Negen 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.