

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*

Verskillende 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 Thijseling
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.*