

Voorgerechten

Carpaccio van het rund met 2 keuzes

1. met een pestodressing en krullen parmezaanse kaas

2. met eendenlever en truffelmayonaise

1. Dertien euro vijfentwintig // 2. Zestien euro vijfenzeventig

Soep

Soep tom ka kai kip, prei, wortel & taugé

Tien euro vijfenzeventig

Visgerecht

Dagelijks wisselend visgerecht

Zesentwintig euro vijfenzeventig

Kalfshaas, krokant gebakken kalfszwezerik, kalfsjus

Negenentwintig euro vijfenzeventig

Krokant gebakken kalfszwezerik, kalfsjus

Tweeën dertig euro vijfenzeventig

Supplement eendenlever

Zes 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
Achtendertig euro vijftig

Vier gangen menu
Zevenenveertig euro vijftig

Vijf gangen menu
Zevenenvijftig euro vijftig

Zes gangen menu
Zevenenzestig euro vijftig

Vinoloog Johan Schotanus of gastvrouw Diana Thijsseling
kunnen voor u een bijpassend wijnarrangement samenstellen.

De kosten voor het wijnarrangement bedragen
Zes Euro vijftig 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.*

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