

## Voorgerechten

| Carpaccio | Rund |  
1. | pesto | parmezaanse kaas |  
2. | eendenlever | truffelmayonaise |  
*1. Veertien euro vijfenzeventig // 2. Zeventien euro vijftig*

| Zeebaars | Watermeloen | Roze peper | munt |  
*Zeventien euro vijftig*

## Soep

| Bisque | Tomaat | Groene kruiden |  
*Twaalf euro vijfenzeventig*

## Tussengerecht

| Kalfszwezerik | Eendenlever | Bloemkool | Forvm |  
*Tweëntwintig euro vijftig*

Dit gerecht kan ook als hoofdgerecht worden geserveerd

## Hoofdgerechten

Dagelijks wisselend visgerecht  
*Achtentwintig euro vijfenzeventig*

| Lam | Seizoengroente | Tijm |  
*Vierendertig euro vijfenzeventig*

| Runderlende | Beurre cafe de Paris | Salie |  
*Vier en dertig euro vijfenzeventig*

## Supplement

Gebakken eendenlever  
*Acht euro vijfenzeventig*

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

## *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  
*Tweeën veertig euro vijftig*

Vier gangen menu  
*Tweeën vijftig euro vijftig*

Vijf gangen menu  
*Tweeën zestig euro vijftig*

Zes gangen menu  
*Tweeën zeventig euro vijftig*

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

De kosten voor het wijnarrangement bedragen  
*Zes 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.*

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

## Dessert

Rabarber | Dragon | Merengue  
*Twaalf euro vijftig*

Witte chocolade | Boerenjongens | Amandel | Blauwe kaas  
*Twaalf euro vijftig*

Verschillende soorten kaas van Bourgondische lifestyle  
*Veertien euro*

## Dessertwijn

Château Bellevue, Monbazillac € 7,- per glas

Er zijn vaak meerdere dessertwijn open vraag naar de mogelijkheden

## Digistieven

Cognac Remy Martin VSOP € 7,- per glas

Cognac Remy Martin XO € 13,75 per glas

Calvados 1999 € 10,50 per glas

Armagnac 1979 € 11,50 per glas

Grappa:

-Bertha € 13,75 per glas

Likeuren: € 5,50 per glas

- Tia Maria, Amaretto, Baileys,  
grand Marnier Rouge, Cointreau, Mandarine Napoleon,  
likeur 43, D.O.M Benedictine, Limoncello

- Bertha Sambucca € 6,75 per glas

- Bertha Amaretto € 6,75 per glas