

Voorgerechten

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

| Graved lax | Mosterd | Dille | Radijs
Zeventien euro vijftig

Soep

| Gerookte paling | Zuurkool | Bieslook
Twaalf euro vijfenzeventig

Tussengerecht

| Kalfszwezerik | Eendenlever | Knolselderij | Truffel |
Tweëntwintig euro vijftig

Dit gerecht kan ook als hoofdgerecht worden geserveerd

Hoofdgerechten

Dagelijks wisselend visgerecht
Achtentwintig euro vijfenzeventig

| Wilde eend | Crème de cassis | Steranijs | Pistache
Vierendertig euro vijfenzeventig

| Ossenhaas | Ossenstaart | Rode wijn jus |
Vijf en dertig euro

Supplement

Gebakken eendenlever
Negen euro vijftig

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
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
Zeven euro vijfentwintig 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

Appeltaart | Kaneel | vanille
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