

MENU VESTERS

'Plat du Jour'	37,50*
Hoofdgerecht	
Twee gangen	47,50*
Voor- & hoofdgerecht / hoofdgerecht & dessert	
Drie gangen	57,50*
Voorgerecht, hoofdgerecht & dessert	
Vier gangen	67,50
Voorgerecht, tussengerechten I, hoofdgerecht & dessert	
Vijf gangen	77,50
Voorgerecht, tussengerechten I en II hoofdgerecht & dessert	
Zes gangen	87,50
Voorgerecht, alle tussengerechten, hoofdgerecht & dessert	
Zeven gangen	97,50
Alle zeven gerechten!	

Inbegrepen bij de 'plat du jour' én alle menu's zijn een aperitiefhapje, amuse, zuurdesembrood en boter.

Menu's t/m zes gangen zijn inclusief dessert.
Kaas i.p.v. dessert kost 5,50 supplement.

! Allergieën & (di)etwensen graag overleggen met de bediening.

* Dit serveren we niet op vrijdag- en zaterdagavond.

WIJNARRANGEMENT

per glas	9,50
per ½ glas	5,50

OESTERS
€ 4,50- p.st. - 1/2dz = € 25,-
OESTERS DELUXE
2 st. = € 14,-

'Geay' oesters met vinaigrette en citroen

Oester met carpaccio, sjalot, bieslook en kaviaar

VOORGERECHT

Asperges met crème van knolselderij en macadamia, gerookte eidooier en kruidensalade

TUSSENGERECHT I

Heilbot met schelpdierenbouillon, venkel, krokante polenta en zeewierolie

TUSSENGERECHT II

Cassoulet van doperwten, peulen en morieljes met krokante kippenhuid en miso beurre-blanc

**TUSSENGERECHT III/
HOOFDGERECHT**

Kabeljauw met unagi-lak, zwarte bonen, tuinboon, chorizo en bonenkruid

HOOFDGERECHT

Kalfslende met koffierub en kalfsstoof, peterseliewortel, groene asperge en jus met gezouten karamel

KAAS

Een assortiment verse en gerijpte kazen met notentoast en membrillo

DESSERT

Aardbeien in romanovsaus met namelaka, venkelmerengues en rabarberijs

FRIANDISES
€ 7,50

Madelein, truffel, macaron & mini tartelette
Lekker bij een koffie, thee of digestief