



oud zuid

DINER MENU

Lekker voor bij het apéritief: 1/2 dozijn Fine De Claires Oesters 24

Voorgerechten

- Octopus** ~ Terrine ~ Olijf . Tomaat . Zwarte Knoflook
of
Serranoham ~ Gerijpt ~ Bloemkool . Kapper . Amandel
of
V Peen ~ BBQ ~ Mierikswortel . Pompoen . Cashew

Tussengerechten

*Dit is een uitbreiding op het 3- gangenmenu

- Mossel** ~ Zeeuws ~ Vadouvan . Bladpeterselie . Witte Wijn
of
Boerderijkip ~ Rouleau ~ Eendenlever . Truffel . Cantharel
of
V Pompoen ~ Soep ~ Curry . Cocos . Bosui

Hoofdgerechten

- Skrei** ~ A La Plancha ~ Linzen . Bouillabaisse . Rivierkreeft
of
Hert ~ Stoof ~ Pastinaak . Spruit . Mousseline
of
V Ravioli ~ Eekhoortjesbrood ~ Knolselderij . Tramezzini . Morille

Huisgemaakte Friet Met Truffelmayonnaise 6.5

Desserts

- Coulant** ~ Puur ~ Zeezout . Blauwe Bes . Chocolade IJs
of
Madeleine ~ Vanille ~ Honey Cone . Pistache . Karamel IJs
of
Crêpes ~ Suzette ~ Sinaasappel . Grand Marnier . Vanille IJs
of
Boerenkazen ~ Geaffineerd door Bourgondisch Lifestyle ~ Rood . Wit . Blauw
Compôte . Kletzenbrood

Wij serveren ons keuzemenu vanaf 3 gangen:

- 3-gangen 49,50** (Voorgerecht - Hoofdgerecht - Nagerecht of Kaas)
3-gangen Savoury 54,50 (Voorgerecht - Tussengerecht - Hoofdgerecht)
4-gangen 59,50 (Uitbreiding Tussengerecht of Kaas)
5-gangen 69,50 (Uitbreiding zowel Tussengerecht als Kaas)

V Vegetarisch/Heeft u een allergie, laat het ons weten