



oud zuid

DINER MENU

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

Voorgerechten

- Langoustine** ~ Carpaccio ~ Truffel . Aardpeer . Ei
of
- Eendenlever** ~ Mousse ~ Truffel . Sauternes . Eendenbout
of
- ✓ Bloemkool** ~ Geroosterd ~ Tempura . Picalilly . Macadamia

Tussengerechten

*Dit is een uitbreiding op het 3- gangenmenu

- Bisque** ~ Kreeft ~ Hollandse Garnaal . Room . Bieslook
of
- Zwezerik** ~ Kalf ~ Krokant . Pompoen . Bundelzwam
Of
- ✓ Polenta** ~ Mozzarella ~ Truffel . Parmezaan . Beurre Noisette

Hoofdgerechten

- Kabeljauw** ~ Kibbeling ~ Humus . Pastinaak . Noilly Prat
of
- Eendenborst** ~ Gebakken ~ Topinamboer . Rode Kool . Steranijs
of
- ✓ Ravioli** ~ Pompoen ~ Ricotta . Boerenboter . Salie

Huisgemaakte Friet Met Truffelmayonnaise 6.5

Desserts

- Coulant** ~ Puur ~ Zeezout . Blauwe Bes . Chocolate IJs
of
- Meringue** ~ Hazelnoot ~ Nougat . Mokka . Praliné IJs
of
- Crème Brûlée** ~ Kaneel ~ Steranijs . Amandel . Caramel IJs
of
- Boerenkaas** ~ 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)

✓ Vegetarisch

Heeft u een allergie, laat het ons weten