



oud zuid

DINER MENU

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

Voorgerechten

Zalm ~ Rauw Gemarineerd ~ Yuzu . Rettich . Avocado
of

Cecina De León ~ Iberico Rund ~ Hazelnoot . Vrijg . Bosui
of

✓ **Pompoen** ~ Tartaar ~ Shiitake . Krokant Ei . Soja

Tussengerechten

*Dit is een uitbreiding op het 3-gangenmenu

Bisque ~ Kreeft ~ Hollandse Garnaal . Room . Bieslook
of

Boerderijkip ~ Rouleau ~ Cantharel . Truffel . Knolselderij
of

✓ **Ravioli** ~ Biet ~ Balsamico . Boerenboter . Maanzaad

Hoofdgerechten

Tarbot ~ Gegrild ~ Grove Mosterd . Spitskool . Langoustinejus
of

Diamanthaas ~ Gebakken ~ Pommes Paolo . Zilverui . Sherry
of

✓ **Risotto** ~ Carnaroli ~ Truffel . Knolselderij . Belper Knolle

Huisgemaakte Friet Met Truffelmayonnaise 6.5

Desserts

Coulant ~ Puur ~ Zeezout . Blauwe Bes . Chocolade IJs
of

Île De Flottante ~ Merengue ~ Crème Anglaise . Caramel . Aalbes
of

Cheesecake ~ Witte Chocolade ~ Bastogne . Passievrucht . Yoghurt 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