

Meester

BISTRO

VOORAF

| | |
|--|--------|
| Steak tartare | €12,- |
| Bistro klassieker eidooier krokant brood | |
| Carpaccio | €11,50 |
| Ossenhaas Ciprianidressing parmezaan krokant spek bieslook | |
| Tonijn | €11,50 |
| Dun gesneden bloedsinaasappel gepofte rijst wakame kervel-olie | |
| Zalm | €11,50 |
| Zoetzure komkommer papaya chili ponzu | |
| Burrata | €11,50 |
| Tomaat kervel-olie krokant brood balsamico | |
| Camembert | €11,- |
| Uit de oven honing walnoot tijm brood | |

HOOFDGERECHT

| | |
|---|-------|
| Diamanthaas | €23,- |
| Jus de veau groente uit het seizoen | |
| Dry aged entrecôte (+€5 in menu) | €28,- |
| Jus de veau groente uit het seizoen | |
| Zalm | €23,- |
| Op de huid gebakken citroensaus groente uit het seizoen | |
| Dorade | €23,- |
| Op de huid gebakken venkel citroensaus | |
| Confit de Canard | €21,- |
| Gekonfijte eendenbout rode wijnjus groente uit het seizoen | |
| Steak tartare | €21,- |
| De grote klassieker eidooier krokant brood | |
| Bloemkoolsteak | €20,- |
| Gemarineerd in honing en tijm ricotta granaatappel kervel | |
| Ravioli | €21,- |
| Gevuld met ricotta pesto van spinazie kerstomaat pecannoot rucola burratini | |

DESSERT

| | |
|---|-------|
| Vanille & kokos | €9,- |
| Vanillecrème kokos meringue crumble mango-ijs | |
| Millefeuille | €9,- |
| Filodeeg hazelnoot-mousse gehakte pistache yoghurtijs | |
| Crème Brûlée | €8,50 |
| Franse klassieker | |
| Fromage | €11,- |
| Selectie van het Kaaslokaal | |
| Espresso martini | €11,- |
| Geserveerd met 3 luxe bonbons | |

Très bien

Bij alle hoofdgerechten serveren we verse friet en salade

Meesterlijk Menu

| | |
|--------------------------------|--------|
| <i>Drie gangen vrije keuze</i> | €36,50 |
| <i>Bijpassende wijn</i> | €21,50 |

Wijnstress?

Wij adviseren graag over bijpassende wijn of een fijne fles op tafel