



Wijnhuis De Blauwe Camer

Joie de Vivre Menu

Een seizoensgebonden twee gangen Lunchmenu | Voor- & hoofdgerecht | €34

Signatuur Menu | Een Ode aan de Kloostertuin

4 gangen | €55

3 gangen hartig | kaasgerecht of zoet

5 gangen | €65

4 gangen hartig | kaasgerecht of zoet

6 gangen | €75

5 gangen hartig | kaasgerecht of zoet

Kaasplank i.p.v. kaasgerecht | supplement €6

Nagerechten

Zoet Dessert uit het Seizoen | €11

Brioche | Gekarameliseerde Benedictus Kaas | Appelstroop | Pinda | €11

Bordje Kaas | 5 kazen | Paranoten | Appelstroop | €17





Bij het Aperitief

St. Catharinabol

Roomboter | Olijfolie | Tuinkers | €5

Oesters | per stuk

Naturel met Vinaigrette | Citroen | Chefs' Tabasco | €4

Gegrild met Lardo di Colonnata | Crème Fraîche | Hangkaviaar | €6.5

Gegratineerd met Hollandaise & Parmigiano | €6.5 (vanaf 6 stuks)

Toast gebakken Paling | per stuk

Brioche | Gebakken gerookte Paling | Soja & Bosui | €8

Toast BIO Ganzenlever | per stuk

Brioche | Ganzenlever Crème | Pistache | Kippenhuid | €9

Toast Tête de Moine | per stuk

Brioche | Zwitserse Kaas | Macadamia | Truffelcrème | €8

Jambon | Jamón van 't Mes

Noir de Bigorre | Pyreneeën | 20 maanden gerijpt | €20

Jamón De Bellota Ibérico | Pata Negra | 60 maanden gerijpt | €25

Cecina de Wagyu

Gerookte Runderham | Zeer Exclusief | 50 Gram | €22

Bijgerechten

Verse frieten

Ossenwit | Bonken | Tuinkruidenmayonaise | €6

Sjieke frieten

Truffelmayonaise | Parmigiano | Peterselie | €7.5

