



Wijnhuis De Blauwe Camer

Joie de Vivre Menu

Een seizoensgebonden twee gangen Lunchmenu | Voor- & hoofdgerecht | €36

Signatuur Menu | Een Ode aan de Kloostertuin

4 gangen | €58

3 gangen hartig | kaasgerecht of zoet

5 gangen | €68

4 gangen hartig | kaasgerecht of zoet

6 gangen | €78

5 gangen hartig | kaasgerecht of zoet

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

Nagerechten

Zoet Dessert uit het Seizoen | €11

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

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





Bij het Aperitief

St. Catharinabol

Beurre Rouge | Olijfolie | Tuinkers | €5.5

Oesters | per stuk

Naturel met Vinaigrette | Citroen | Chefs' Tabasco | €4.5

Gegrild met Lardo di Colonnata | Crème Fraîche | Hangkaviaar | €7

Rauw met Krab Goreng | Uitgebakken & spicy Krab | €7

Gegratineerd met Hollandaise & Parmigiano | €7 (vanaf 6 stuks)

Brioche

Gebakken gerookte Paling | Soja & Bosui | €8.5

BIO Ganzenlever Crème | Pistache | Kippenhuid | €9.5

Tête de Moine | Zwitserse Kaas | Macadamia | Truffelcrème | €8.5

Jamón van 't Mes

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

Cecina de Wagyu

Gerookte Runderham | Zeer Exclusief | 50 Gram | €24

Graan gevoerd Staartstuk

Huis-gepekeld & Gerookt | Extra Vierge | 20 jr. oude Aceto Balsamico | €22

Bijgerechten

Verse frieten

Ossenwit | Bonken | Tuinkruidenmayonaise | €6.5

Sjieke frieten

Truffelmayonaise | Parmigiano | Peterselie | €8.5

