



## Bij het Aperitief

### St. Catharinabol

Beurre Rouge | Tuinkers | Olie | €5.5

### Jamón van 't Mes

Jamón De Bellota Ibérico | Pata Negra | €25

### Cecina de Wagyu

Gerookte Runderham | 50 Gram | €24

### Graan gevoerd Staartstuk

Huis-gepekeld & Gerookt | Extra Vierge | Balsamico | €22

### Brioche

Gebakken gerookte Paling | Soja & Bosui | €8.5

BIO Ganzenlever crème | Pistache | Kippenhuid | €9.5

Tête de Moine (Zwitserse Kaas) | Macadamia | Truffel | €8.5

### Oesters

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

Gegrild met Lardo | Crème Fraîche | Haringkaviaar | €7

Rauw met Krab Goreng | Uitgebakken spicy Krab | €7

Gegratineerd met Hollandaise en Parmigiano | €7 (vanaf 6)



## Signatuur Menu | *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

7 gangen | €88

5 gangen hartig | kaasgerecht | zoet

Bordje Kaas i.p.v. gerecht | supplement €6

