



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 | €59

3 gangen hartig | kaasgerecht of zoet

5 gangen | €69

4 gangen hartig | kaasgerecht of zoet

6 gangen | €79

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

Roomboter | Olijfolie | €5.5

Oesters | per stuk

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

Gegrild met Nduja | Crème Fraîche | Haringkaviaar | €7

Rauw met Big Maik Saus | Aardappelkaantjes | €7

Choronsaus (à la minute) | Bacon Crumble | €7 (vanaf 6 stuks)

Brioche

Gebakken gerookte Paling | Soja & Bosui | €9

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 | €25

Bresaola Picanha

Gesneden op de 100 jaar oude Berkel | €24

Ribeye

6 uur Gerookt | Extra Vierge | Boterazijn | €22

Bijgerechten

Verse frieten

Ossenwit | Bonken | Tuinkruidenmayonaise | €6.5

Sjieke frieten

Truffelmayonaise | Parmigiano | Peterselie | €8.5

