



Bij het Aperitief

St. Catharinabol

Roomboter | Olie | €5.5

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

Brioche

Gebakken gerookte Paling | Soja & Bosui | €9

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 Nduja | Crème Fraîche | Haringkaviaar | €7

Big Maik saus | Aardappelkaantjes | €7

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

Signatuur Menu | *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

7 gangen | €89

5 gangen hartig | kaasgerecht | zoet

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

