

SLAGERIJ DE BEURS

VOOR OP TAFEL

CHARCUTERIE capocollo, morcilla, en salchichón	11,5
BOQUERONES gemarineerde witte ansjovis	6,5
BLIK KAVIAAR 30 gram royal asestra met brioche en creme friache	60

Tasting Menu

3 gangen 37,- | 5 gangen 47,-

À la Carte

VICHYSOISE aardappel-prei soep met mossel-chips <i>supplement kaviaar royal asestra 3,5</i>	10
HEILBOT KOP geplukt, komkommer, vinaigrette	10
PÂTÉ EN CROÛTE kip: bout, lever, maagjes, en huid; geserveerd met koolrabi a la zuurkool	13,5
GARNALENCOCKTAIL hollandse garnalen, ijsberg, cocktailsaus	10
TUINBONEN PAPDI tuinbonen, papdi deeg, komkommer	10
ARTISJOK kalfstong en worcestershire beurre blanc	12
ARTISJOK saffraan rouille en rucola	10
PIE aubergine en gezouten citroen	17,5
PULPO linzen, saffraan, knoflook en venkel	22
FLAT IRON STEAK (200g) met opperdoezer kriel, snijboon, en jus	25
SCHWARZWALDER KIRSCH chocolade taart, kirsch, chocolademousse, kersenijs	10,-
KAAS keuze uit:	5 per st.
Sainte Maure	
Chaource Fermier	
Boeren Goudse Oplegkaas	
Kornblomst	