

Wijnkaart:



Heeft u een allergie? Geef het graag aan ons door.

# SLAGERIJ — DE — BEURS

## Voor op Tafel

<b>OESTER</b>   zeeuwse platte vlinder	2,5
<b>CHARCUTERIE</b>   morcilla, salchichón, & coppa	11,5
<b>ARTISJOK</b>   gemarineerd op olie	4,5

## Tasting Menu

**5 gangen 49,-**  
\*supplement kaas 2.5

## À la Carte

<b>PATE EN CROUTE</b>   wild zwijn, walnoot, cranberry	13,5
<b>PUNTARELLE</b>   peper room, Boeren Goudse Opleg	11
<b>KALFSTONG</b>   gerookte forel, frisée	12,5
<b>BOERENKOOL</b>   kastanje hollandaise, aardpeer chips, zwarte truffel	13,5
<b>WORTEL</b>   broodkruim, eigeel saus, peterselie, bieslook	10
<b>PIE</b>   knolselderij dauphinoise	19,5
<b>PIE</b>   bruine bonen, zoutvlees, madame jeanette	19,5
<b>RODE MUL</b>   mossel, pernod saus, schorseneren	24
<b>STEAK VAN FRANS KAIJSER (250G)</b>   kriel, coleslaw, jus ( <i>bereidingstijd ca. 40 min.</i> )	28
<b>CHOCOLADETAART</b>   sinaasappel, sinaasappel ijs	10
<b>PARIS BREST</b>   soes, pecan praliné crème	10
<b>KAAS</b>   keuze uit: Fransje - Comté Vieux - Maroilles - Bleu des Brebis	5 per st.