

## BIB GOURMAND KEUZEMENU

Drie gangen	(voor, hoofd, nagerecht, brood en boter)	35
Vier gangen	(voor, tussen, hoofd, nagerecht, brood en boter)	44
Wijnarrangement BIB menu	3 glazen 16 3 halve glazen 9	
	4 glazen 20 4 halve glazen 12	
<b>Voorgerechten</b>		<b>11</b>
<b>Tonijn</b>		
Bereidingen van Tonijn – Bospeen – Cantaloup Meloen – Gember – Dragon		
<b>Hert</b>		
Carpaccio van Hert – Truffelflensje – Stoofvlees van Hert – Schuim van Knolselderij		
<b>Vegetarische Erwtensoepp</b>		
Erwtensoepp – Aardappelschuim – Vegetarische Rookworst & Spekjes		
<b>Tussengerechten</b>		<b>11</b>
<b>Oosterse Makreel</b>		
Gelakte Makreel – Peterselie Wortel – Citroen – Waterkers		
<b>Ravioli Stoofvlees</b>		
Ravioli – Stoofvlees van Rund – Paddenstoelen – Knolselderij – Rucola		
<b>Hoofdgerechten</b>		<b>22</b>
<b>Gerookte Eendenborst</b>		
Licht Gerookte Eendenborst – Rode Biet – Spruitjes – Aardappel – Saus van 't Eend		
<b>Skrei [Winterkabeljauw]</b>		
Zacht gegaarde Skrei – Mandarijn – Witlof – Pastinaak – Saus van Kreeft		
<b>Pompoen</b>		
Pompoen – Gnocchi van Pompoen – Karnemelk – Diverse Paddenstoelen		
<b>Desserts</b>		<b>8</b>
<b>Stoofpeer &amp; Cranberry</b>		
Stoofpeer – Kruimeltaartje met Cranberry – Vanille Roomijs		
<b>Chocolade Dessert</b>		
Butterscotch Brownie met Pecannoten – Cremeux van Pure Chocolade – Koffie Roomijs		
<b>Kokos, Kerrie &amp; Ananas</b>		
Kokos-Roomrijst – Gemarineerde & Gekarameliseerde Ananas – IJs van Kerrie Madras		
<b>Selectie Kazen</b> <i>supplement menu – 4</i>		<b>12</b>
Selectie Kazen van Marijke Booij		

## À-LA-CARTE GERECHTEN

### Voorgerechten

Oesters Klassiek	per stuk	3
	½ dozijn	16
	Dozijn	30
Huisgerookte Zalm met Toast		15
Escargots in kruidenboter [12 stuks]		23
Sashimi van Tonijn & JRE Kingfish		17
Carpaccio met Pesto en Krokante Parmezaan		11
Carpaccio met Truffelmayonaise en Kwartelei		12
Wagyu Carpaccio met Truffelmayonaise & Parmezaanse Kaas		39
Hollandse Garnalencocktail		17
Ibérico Ham Cebo de Campo van Cati Gómez (80 gram)		19

### Hoofdgerechten

Steak Tartaar Klassiek*		23
Kreeft Thermidor ( <i>gegratineerd met Spinazie &amp; Hollandaise saus</i> )	Halve Kreeft	21
	Hele Kreeft	39
Holsteiner Tournedos met seizoensgarnituren		29
Entrecôte met seizoensgarnituren		29
Gegrillde Wagyu beef met seizoensgarnituren		49
Gekonfijte Eendenbout met seizoensgarnituren		22
Gebraden Boerderijkippetje met appelmoes*		21
Hele Noordzeetong in de roomboter gebakken*		49
Hollandse Garnalenkroketjes met brood en salade		18
<i>Alle hoofdgerechten met een * worden geserveerd met huisgemaakte friet &amp; salade</i>		

### Supplementen:

Eendenlever krullen		7
Gebakken Eendenlever		8
Friet & Salade		3
Kikkererwten friet met Cajun mayonaise		4
Bakje seizoensgroenten		3,50

### Fingerfood Bistro

Mixed Fingerfood plank		20
Kalfsvlees bitterballen (6 stuks)		6,50
Springrolls van Pekingeed (6 stuks)		8
Samosas: vegetarische mini loempia's (8 stuks)		6
Desembrood van LOES met Olijfolie, Boter en Pesto		4