

Bites

| | |
|--|-------|
| Oester, fine de claire met citroen/peper | €4 |
| Twee kroketjes van pekingeend | €5,50 |
| Antipasti | €8 |
| Dikke frieten | €5 |

Bovenstaande gerechtjes hebben het formaat van een tussengerecht en staan in willekeurige volgorde. De volgorde bepaal je dus zelf.

Wil je één van bovenstaande gerechten 'gewoon' als hoofdgerecht? Natuurlijk kan dat! + €12

Tip van Tim

Wil je gedurende de avond een gerechtje nuttigen aan de 'chefs table' in de keuken of staand tussen de koks? Bestel dan de 'bloemkool bang-bang', dan nemen wij je mee naar de keuken. €7,50

Menu

MRY 'steak tartaar' | Bastiaanse geit | zuring | groene appel | komkommer

Yellow-tale tonijn | avocado | edamame | lente ui | gemberbouillon

Coquille | pompoen | geroosterde koriander | limoen | krokante aardappel

Ganzenlever 'pressed' | soya | eendenbout confit | Tokio High

Mulfilet | groene curry | Japanse andoorn | champignon

Zeeduivel staart | kerrie & kurkuma | knolselderij | M'Hamsa | paprika

Zwezerik | gevlogen ananas | drop | koolrabi | aardappelmousseline

Hertenkalf | pastinaak | rode kool | peterselie | cranberriejus

Entrecote | macadamia | aardappel | kletskep | zwarte peperjus

Mascarpone | Doyenné du Comice | koffie | honing van Rob Lindeman

Chocolade | karamel | citroen | banaan | tonkaboon

| | |
|--------------|-----|
| 1 gerechtje | €15 |
| 5 gerechtjes | €65 |
| 7 gerechtjes | €85 |
| 9 gerechtjes | €99 |

Klassiekers

| | |
|---|-----|
| Zeetong 400 gram, gebakken in roomboter met dikke frieten | €45 |
| 'Dikke biefstuk' tournedos 250 gram met saus naar keuze | €39 |

BIB menu 2019

3 gangen €37

Zalmtartaar | mierikswortel | komkommer | geitenkaas
of
Ramen noodles soep

Diamanthaas | polenta | knolselderij
of
Kabeljauw | couscous | linzen | sjalot | bieslook

Chocoladetaartje | notenschuim | roomijs
of
Koffie/thee | snoeperijen
of
Kaasassortiment + €7

Catering

Wil je thuis of op je werk een etentje, feest of borrel organiseren,
maar weet je eigenlijk niet hoe?

Laat ons met je meedenken en jou helpen.

We doen dit dagelijks, zijn er goed in en worden er blij van.

Jij en jouw gasten dus ook!

Niets is te gek.

Plan dus gerust een afspraak voor een oriënterend gesprek.

Geef dit 'gewoon' aan bij onze medewerkers.