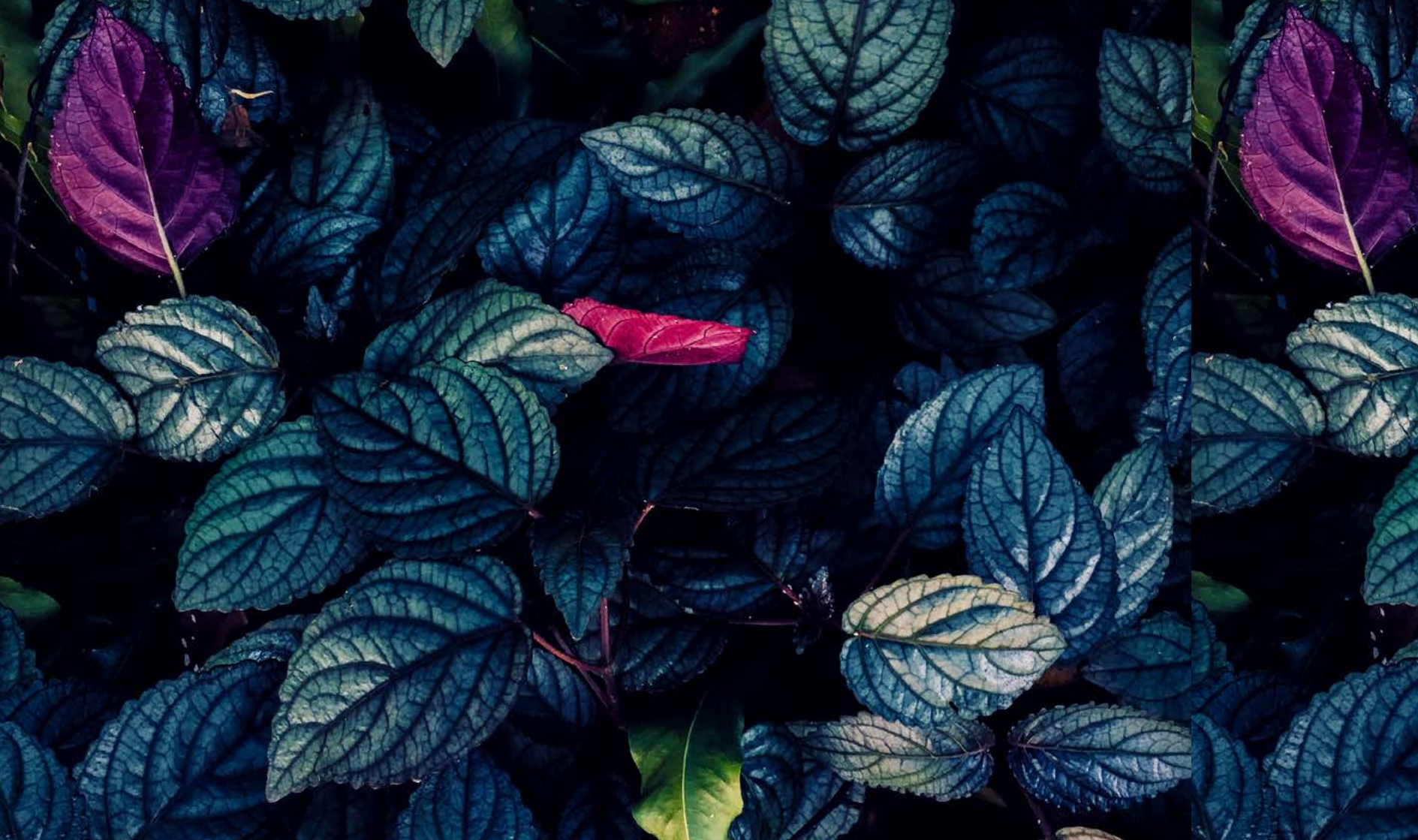




B
bovenmeester
diner & lounge



Menu van de Chef

Laat u door onze keukenbrigade verrassen. Kies het aantal gangen en de chef gaat voor u aan de slag. Alle ingrediënten kunnen allergenen bevatten. Geef uw allergie door en wij passen de gerechten graag voor u aan. Wij zien het als een uitdaging om ook u een geweldige culinaire ervaring te bezorgen.

ZES GANGEN 64

Zes glazen bijpassende wijn 35 | bob-glazen 21

VIJF GANGEN 59

Vijf glazen bijpassende wijn 30 | bob-glazen 19

VIER GANGEN 51

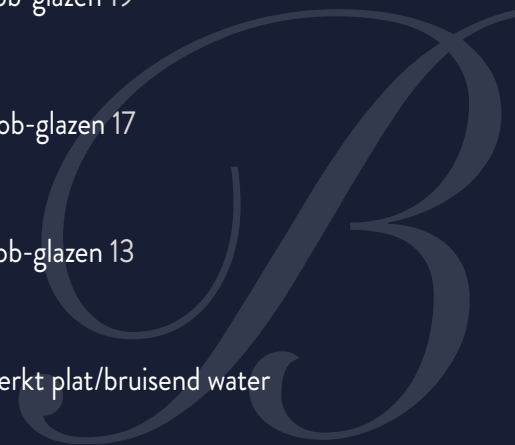
Vier glazen bijpassende wijn 25 | bob-glazen 17

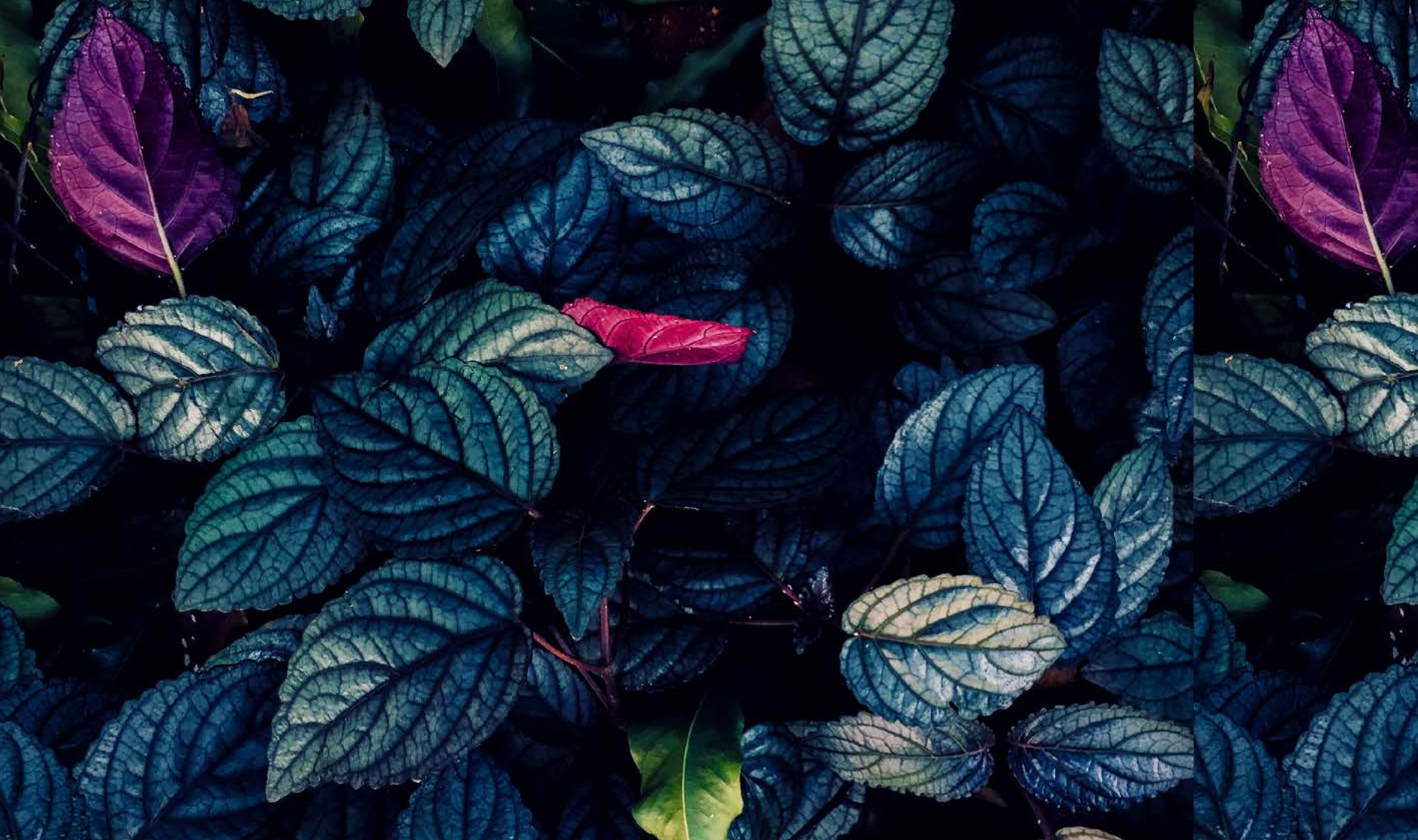
DRIE GANGEN 42

Drie glazen bijpassende wijn 19 | bob-glazen 13



WATERARRANGEMENT 2.50 p.p. Onbeperkt plat/bruisend water





Voorgerechten

STEAK TARTAAR / klassiek / handgesneden / 80 gram 16

OESTERS / rode wijnazijn / sjalot 18 p. 6 st. | 3.50 p. st.

MOUSSE VAN GEITENKAAS / krokante tarwe / hazelnoot / rode biet 14 (V)

HUISGEROOKTE NOORSE ZALM / kwartelei / peterselie / zuurdesem 16

MABRÉ VAN EENDELEVER / noot gerookte ham / amandel / brioche / abrikoos 16

CANADESE KREEFT (HALVE) / thermidor / gruyère / little gem salade 20

VERRASSING / uit het menu van de chef / vis, vlees of vega 15 | 14 (V)

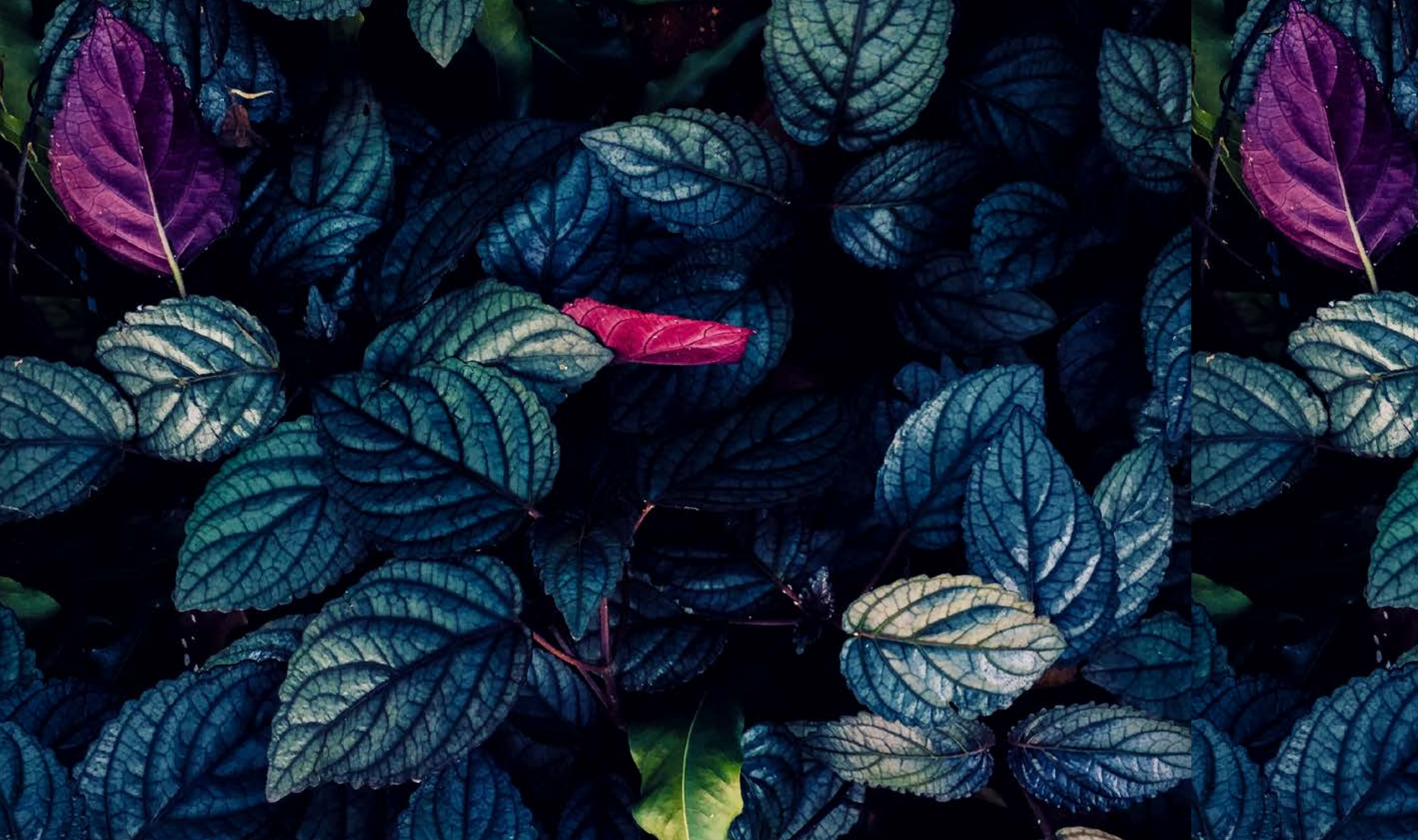
Soepen

TOM KHA KAI / kip / koriander 10

TOMATENSOEP / focaccia / basilicum 9 (V)

SCHAALDIEREN BISQUE / bieslook / rivierkreeft 10

Sinds november 2013 gewaardeerd door de jury van Michelin met een Bib Gourmand.



Hoofdgerechten

STEAK TARTAAR / klassiek / handgesneden / 160 gram 24

TOURNEDOS / seizoensgroenten / Madeira jus 32 / Eendenlever +5

CANADESE KREEFT (HEEL) / thermidor / gruyère / little gem salade 39

LASAGNE VAN KNOLSELDERIJ / pecorino / pistache / bospaddenstoel 23 (V)

LAMSBOUT "STEAK" / aubergine compote / asperge / jus met komijn 26

KABELJAUW / op de huid gebakken / Hollandse garnaal / wilde spinazie / beurre blanc 26

VERRASSING / uit het menu van de chef / vis, vlees of vegetarisch 26 | 23 (V)

Bij te bestellen: FRIET & SALADE / 2 personen 4.50

Desserts

VERRASSINGSDSSERT / uit het menu van de chef 12

PAVLOVA / mango / passievrucht sorbet / hangop 12

TIRAMISU 2.0 / mascarpone / amaretto / koffie roomijs 12

KAAS / keuze uit 4 soorten van onze kaaswagen 15

