



Wijnhuis 'De Blauwe Camer'

Samen delen in ontmoeting



Signatuurmenu

Bij de zusters aan tafel

Gedreven door onze culinaire roeping creëren wij met de mooiste producten uit onze moestuin en lokale ingrediënten voor u een culinair & uitdagend menu, waarin de levenswijze van de zusters centraal staat; rust en eenvoud.

3 gangen	€33,-
Voor Tussen Hoofd	
4 gangen	€43,-
Voor Tussen Hoofd Kaas of Zoet	
5 gangen	€53,-
Voor Tussen Tussen Hoofd Kaas of Zoet	
6 gangen	€63,-
Voor Tussen Tussen Hoofd Kaas Zoet	

Kloostermenu

Een dagelijks wisselend twee gangen menu aan tafel verteld.

Voor- & hoofdgerecht | €26,-



Lieve gast,

Als team, maar zeker ook als gemeenschap, streven wij naar duurzaamheid met oog op de toekomst. Dit brengen wij in uiting door te werken met lokale leveranciers in en rondom Oosterhout, de seizoenen te honoreren en 'kop tot staart' koken. Maar ook door een kleine kaart te voeren om verspilling tegen te gaan en u de verste producten te kunnen aanreiken.

Lust u iets niet, heeft u een allergie, of heeft u juist ergens zin in? Geeft u het aan bij een van onze collega's, dan zorgen wij voor een onbezorgde avond.



Alvorens uw diner | Aperitief

Catharinabol

Roomboter | Tuinkruiden olie | Komijn | De Jong DELI €4,50

Charcuterie

Livar kloosterham | Salami Boccocino | Mortadella €11,-

Iberico Pata Negra | Vers van de schouder gesneden €15,-

Oesters | Zeeuwse Creuse nr. 3

Naturel | Sjalot vinaigrette | Citroen €2,75/st.

Gegratineerd (vanaf 4 stuks) | Citroenhollandaise | Parmigiano €4,-/st

Bijgerechten

Verse frieten

Ossenwit | Bonken | Tuinkruidenmayonaise €4,-

Sjieke frieten

Truffelmayonaise | Parmigiano | Peterselie €6,-

