



sintcatharinadal  
huis van licht, gastvrijheid en cultuur

## 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,-



## Oesters

Zeeuwse Creuses nr. 3

€2,75 /st.

## Broodgerechten

### Op vers zuurdesembrood van De Jong Deli

#### Kalfsentrecote & Extra Belegen Kaas

Zuivelboerderij De Driehoek | Dukkah | Dijon | Thaise atjar

€12,-

#### Croque 'De Blauwe Camer'

Taleggio | Paddenstoelen & truffel | Asperge | Abdijham

€9,75

#### Geroosterde Halloumi

Cypriotische kaas | Tomaat crème | Zachtgekookt ei

€11,-

## Composities

#### Brioche Babi Spek & Paling

Varkensbuijk | Gerookte paling | Chili | Gezuurde courgette

€15,-

#### Confit de Canard

Gekonfijte eendenbout | Kousenband | Chinese kool | Sambal Matha

€16,-

#### Zalm & Burrata

Gravad Laks | Gerookte olijfolie & limoen | Gele biet | Venkel

€15,50

#### 'Fruits de Mer'

Zeevruchten | Bisque | Remoulade | Suikersla

€19,-

## Signatuur Gerechten

#### Bisque d'Homard

Kreeftensoep | Zeevruchten | Citroen

€9,- / €16,-

#### Risotto di Firenze

Basilicum | Gebakken eendenlever | Mergjus | Gedroogde tomaat

€18,50

## Bijgerechten

#### Verse frieten

Ossenwit | Bonken | Tuinkruidenmayonaise

€4,-

#### Sjieke frieten

Truffelmayonaise | Parmigiano | Peterselie

€6,-

#### St. Catharinabol

Roomboter | Huttentut olie | Tuinkers | Komijn

€4,50

