



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

---

### 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 van 'kop tot staart' koken. Door een kleine kaart te voeren om verspilling tegen te gaan en u de verste producten te kunnen aanreiken.

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

---

### Alvorens uw diner | Aperitief

#### Catharinabol

Roomboter | Huttentut olie | Komijn | De Jong DELI

€4,50

#### Charcuterie

Verschillende snijwaren van het Limburgs Kloostervarken  
Iberico Pata Negra | Vers van de schouder gesneden

€11,-

€15,-

#### Oesters | Ierse 'Rock Oysters'

Sjalot vinaigrette | Citroen | Chefs' Tabasco  
XO

€2,75/st.

€4,-/st.

Gegratineerd (vanaf 4 stuks) | Citroen Hollandaise | Parmigiano

€4,-/st.

### Bijgerechten

#### Verse frieten

Ossenwit | Bonken | Tuinkruidenmayonaise

€4,-

#### Sjieke frieten

Truffelmayonaise | Parmigiano | Peterselie

€6,-

