



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 | Ierse 'Rock Oysters'**

Sjalot vinaigrette | Citroen | Chefs' Tabasco  
XO Sauce

€2,75 /st.  
€4,-/st

**Broodgerechten**

**Op vers zuurdesembrood van De Jong Deli**

**Burrata & Arrabiata**

Basilicum | Extra vierge olijfolie | Mini paprika

€12,-

**Gepekeld en gerookte Rib-eye**

Ktipiti | Sardines | Artisjokhart | Oregano

€14,-

**Salades**

**Tonijn & Caponata**

Siciliaanse salade | Aubergine | Pijnboompitten | Slahart  
(Eventueel ook te bestellen met Livar Ham ipv tonijn)

€15,-

**Salade 'Riche'**

Gamba's | Eendenlever | Groene appel | Schaaldierenolie

€19,-

**Signatuur Gerechten**

**Bisque d'Homard Entrée**

Kreeftensoep | Gamba | Citroen

€11,-

**Bisque d'Homard Pièce**

Schaaldieren | Schelpdieren | Vis | Zeegroenten

€23,-

**Risotto di Firenze**

Basilicum | Gebakken eendenlever | Mergjus | Zontomaat

€19,50

**Spaghettini Zomertruffel & Ei**

Verse zwarte truffel | Parmegiano | Gepocheerd ei

€19,-

**Bijgerechten**

**Verse frieten**

Ossenwit | Bonken | Tuinkruidenmayonaise

€4,-

**Sjieke frieten**

Truffelmayonaise | Parmigiano | Peterselie

€6,-

**St. Catharinabol**

Roomboter | Huttentut olie | Tuinkers | Komijn

€4,50

