



Wijnhuis 'De Blauwe Camer'

Samen delen in ontmoeting

Joie de Vivre Menu

Een dagelijks wisselend twee gangen menu | Voor- & hoofdgerecht | €27

Tussengerechten

Bisque d'Homard | Kreeftensoep | Schaaldierenolie | Citroen | €11

Coquille st. Jacques | Lardo di Colonnata | Doperwt | Basilicum | Edamame | €10

Varkenswang | Kreeft | Bloemkool & Saffraan | Peulen | Beurre Epoisse | €12

Nagerechten

Frambozen Bavarois | Crumble | Aardbei | Aardbeienijs | Witte Chocolade | €10

Gebakken Brioche & Kaneel | Gekarameliseerde Benedictus | Stroop | Pinda | €10

Kaasplank | 5 kazen | Paranoten | Stroop | €14

Als u een allergie of dieetwens heeft, laat u ons dat dan weten?





Voor de lekkere trek

Oesters | Ierse 'Rock Oysters' | per stuk

Sjalot vinaigrette | Citroen | Chefs' Tabasco | €2.75

XO Sauce | €4.50

Gegratineerd met Hollandaise & Parmigiano | €4.50 (vanaf 6 stuks)

Pata Negra

Iberico | Vers van het mes | €15

Charcuterie

Verschillende snijwaren | Olie & Aceto Balsamico | €12

Bijgerechten

Verse frieten

Ossenwit | Bonken | Tuinkruidenmayonaise | €4

Sjieke frieten

Truffelmayonaise | Parmigiano | Peterselie | €6

St. Catharinabol

Roomboter | Olie | Tuinkers | Komijn | €4.50

