



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

Bao Bun | Be Celeng (Curry) | Softshell Krab in Tempura | Atjar | Kewpie | €14

Terrine van Eendenlever & Paling | Artisjok | Karnemelkbroodje | Aceto 8 jr. | €15

Nagerechten

Ruby Chocolate Mousse | Crumble | Rabarber | Bloedsinaasappel Sorbet | €10

Gebakken Brioche | Gekarameliseerde Benedictus Kaas | Stroop | Pinda | €10

Kaasplank | 5 kazen | Paranoten | Stroop | €14

Niet alle ingrediënten staan vermeld op de kaart. 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 | Paleta | 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

Beurre Noisette Boter | Huttentut Olie | Tuinkers | Komijn | €4.50

