



Wijnhuis 'De Blauwe Camer'

Samen delen in ontmoeting

Signatuurmenu | Hommage à la Saison

Gedreven door onze culinaire roeping creëren wij met de mooiste producten uit de moestuin van het Klooster en lokale ingrediënten voor u een smaakvol & 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 | Kaasgerecht of Zoet

5 gangen | €53

Voor | Tussen | Tussen | Hoofd | Kaasgerecht of Zoet

6 gangen | €63

Voor | Tussen | Tussen | Hoofd | Kaasgerecht | Zoet

Wenst u liever onze kaasplank in plaats van. een kaasgerecht of dessert?

Dat is uiteraard mogelijk. Supplement | €4

Niet alle ingrediënten staan vermeld op de kaart.
Als u een allergie of dieetwens heeft, laat u ons dat dan weten?



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 en natuurlijk de seizoenen te honoreren met de prachtige producten uit de Kloostertuin. Door een kleine kaart te voeren gaan we verspilling tegen en kunnen we u de meest verse producten aanreiken.

Bij het Aperitief

St. Catharinabol

Roomboter | Extra Vierge | Komijn | Tuinkers | €4.50

Pata Negra

Iberico | Paleta | Vers van het mes | €15

Charcuterie

Verscheidende Livar snijwaren | Olie & Aceto Balsamico | €12

Toast Eendenlever

Rouleau | Tuinbloemen | Pinda | Per stuk €4

Oesters | Per stuk

Sjalot vinaigrette | Citroen | Chefs' Tabasco | €2.75

XO Sauce | €4.50

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

Bijgerechten

Verse frieten

Ossenwit | Bonken | Tuinkruidenmayonaise | €4

Sjieke frieten

Truffelmayonaise | Parmigiano | Peterselie | €6

