



Wijnhuis 'De Blauwe Camer'

Samen delen in ontmoeting

Joie de Vivre Menu

Een seizoensgebonden twee gangen Lunchmenu | Voor- & hoofdgerecht | €29

Signatuur Menu | Hommage à la Saison

4 gangen | €48

3 gangen hartig | kaasgerecht of zoet

5 gangen | €58

4 gangen hartig | kaasgerecht of zoet

6 gangen | €68

5 gangen hartig | kaasgerecht of zoet

Kaasplank i.p.v. kaasgerecht | supplement €5

Nagerechten

Zoet Seizoen Dessert | €10

Gebakken Brioche | Gekarameliseerde Taleggio | Appelstroop | Pinda | €10

Kaasplank | 5 kazen | Paranoten | Appelstroop | €15





Voor de lekkere trek

St. Catharinabol

Roomboter | Extra Vierge Olie | Tuinkers | Komijn | €4.50

Oesters | per stuk

Sjalot Vinaigrette | Citroen | Chefs' Tabasco | €3

XO Sauce | €4.50

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

Toast Eendenlever | per stuk

Rouleau | Noten | Brioche | Tuinkruiden | €5

Pata Negra

Jamón De Cebo Ibérico | Vintage 2018 | €15

Jamón De Bellota Ibérico | Vintage 2017 | €24

Cecina de Wagyu

Gerookte Runderham | Zeer Exclusief | 50 Gram | €20

Charcuterie

Verschillende Livar Snijwaren | Olie & Aceto Balsamico | €14

Bijgerechten

Verse frieten

Ossenwit | Bonken | Tuinkruidenmayonaise | €4

Sjieke frieten

Truffelmayonaise | Parmigiano | Peterselie | €6

