



Wijnhuis 'De Blauwe Camer'

Samen delen in ontmoeting

Joie de Vivre Menu

Een seizoensgebonden twee gangen Lunchmenu | Voor- & hoofdgerecht | €30

Signatuur Menu | Hommage à la Saison

4 gangen | €50

3 gangen hartig | kaasgerecht of zoet

5 gangen | €60

4 gangen hartig | kaasgerecht of zoet

6 gangen | €70

5 gangen hartig | kaasgerecht of zoet

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

Nagerechten

Zoet Dessert uit het Seizoen | €10

Glace du Jour | Huisgemaakt Ijs | €10

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

Kaasplank | 5 kazen | Paranoten | Appelstroop | €16





Bij het Aperitief

St. Catharinabol

Roomboter | Extra Vierge Olie | Tuinkers | Komijn | €4.5

Oesters | per stuk

Naturel met Sjalot Vinaigrette | Citroen | Chefs' Tabasco | €3.5

Gegrild met Kimchi Boter en Bacon | €5

Gegratineerd met Hollandaise & Parmigiano | €5 (vanaf 6 stuks)

Toast gebakken Paling | per stuk

Brioche | Gebakken gerookte Paling | Soja | €6.5

Toast BIO Ganzenlever | per stuk

Brioche | Ganzenlever Crème | Pistache | Kippenhuid | €8

Pata Negra

Jamón De Cebo Ibérico | Vintage 2018 | €17

Jamón De Bellota Ibérico | Vintage 2017 | €25

Cecina de Wagyu

Gerookte Runderham | Zeer Exclusief | 50 Gram | €20

Charcuterie

Verschillende Livar Snijwaren | Olie & Aceto Balsamico | €15

Bijgerechten

Verse frieten

Ossenwit | Bonken | Tuinkruidenmayonaise | €4

Sjieke frieten

Truffelmayonaise | Parmigiano | Peterselie | €6

