



Wijnhuis 'De Blauwe Camer'

Samen delen in ontmoeting

Joie de Vivre Menu

Een seizoensgebonden twee gangen Lunchmenu | Voor- & hoofdgerecht | €32

Signatuur Menu | Een Ode aan de Kloostertuin

4 gangen | €52

3 gangen hartig | kaasgerecht of zoet

5 gangen | €62

4 gangen hartig | kaasgerecht of zoet

6 gangen | €72

5 gangen hartig | kaasgerecht of zoet

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

Nagerechten

Zoet Dessert uit het Seizoen | €11

Glace du Jour | Huisgemaakt Ijs | €10

Gebakken Brioche | Gekarameliseerde Taleggio Kaas | Appelstroop | Pinda | €11

Kaasplank | 5 kazen | Paranoten | Appelstroop | €16





Bij het Aperitief

St. Catharinabol

Roomboter | Extra Vierge Olie | Tuinkers | Komijn | €5

Oesters | per stuk

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

Gegrild met Lardo di Colonnata | Crème Fraîche | Hangkaviaar | €6

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

Toast gebakken Paling | per stuk

Brioche | Gebakken gerookte Paling | Soja & Bosui | €7

Toast BIO Ganzenlever | per stuk

Brioche | Ganzenlever Crème | Pistache | Kippenhuid | €8

Toast Tête de Moine | per stuk

Brioche | Zwitserse Kaas | Macadamia | Truffelcrème | €7

Jamón van 't Mes

Kintoa | Baskisch Varken | Vintage 2018 | €19

Jamón De Bellota Ibérico | Vintage 2017 | €25

Cecina de Wagyu

Gerookte Runderham | Zeer Exclusief | 50 Gram | €22

Charcuterie

Verschillende Livar Snijwaren | Olie & Aceto Balsamico | €17

Bijgerechten

Verse frieten

Ossenwit | Bonken | Tuinkruidenmayonaise | €5

Sjieke frieten

Truffelmayonaise | Parmigiano | Peterselie | €7

