



Bij het Aperitief

St. Catharinabol

Roomboter | Tuinkers | Olie | €5

Jamón van 't Mes

Kintoa | Baskisch Varken | Vintage 2018 | €19

Jamón De Bellota Ibérico | Pata Negra | Vintage 2017 | €25

Cecina de Wagyu

Gerookte Runderham | 50 Gram | €22

Charcuterie

Verschillende Livar Snijwaren | Olie & Aceto | €17

Brioche

Gebakken gerookte Paling | Soja & Bosui | €7

BIO Ganzenlever crème | Pistache | Kippenhuid | €8

Tête de Moine (Zwitserse Kaas) | Macadamia | Truffel | €7

Oesters

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

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

Gegratineerd met Hollandaise en Parmigiano | €5 (vanaf 6 st.)

Signatuur Menu | *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

7 gangen | €82

5 gangen hartig | kaasgerecht | zoet

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

