

B

de Bagatelle

Verrassingsmenu

Optioneel

Asperge traditioneel
als tussengerecht

4 Chef's delight € 49,50
(Voorgerecht / Tussengerecht / Hoofdgerecht / Dessert)

5 Chef's exclusive € 57,50
(Voorgerecht / Tussengerecht / Tussengerecht / Hoofdgerecht / Dessert)

6 Chef's special € 67,50
(Voorgerecht / Tussengerecht / Tussengerecht / Hoofdgerecht / Kaasplateau / Dessert)

Heeft u speciale wensen?

Geef het gerust aan dan zal de Chef daar rekening mee houden.

Wijnarrangement

Per half glas €4,25

Per glas €6,75

A la carte

Maak zelf een keuze uit de menukaart

3 Gangen menu € 42,50
(Voorgerecht / Hoofdgerecht / Dessert)

4 Gangen menu € 52,50
(Voorgerecht / Tussengerecht / Hoofdgerecht / Dessert)

Huiswijnen

Wit

Les fleur du mal Colombard, Sauvignon blanc en Gros manseng

Ziobaffa Pinot grigio

Peter Zemmer Chardonnay

Rood

Clos Bagatelle Grenache, Syrah, Mouvedre en Carignan

Huiswijnen € 5,25 per glas / € 26,50 per fles

MENU

VOORGERECHTEN

ZALM

TARTAAR | ROULEAU | WASABI

RUND

PICANHA | KOOLRAAP | TOMAAT

BURRATA (V)

COUSCOUS | LAVAS | KASTANJE CHAMPIGNON

LAM

LAMS STOOFF | LAMS HAM | ASPERGE

TUSSENGERECHTEN

TONIJN

SESAM/CHIPOTLE | COQUILLE | BATAAT

VARKEN

SJALOT/FENEGRIEK | ROSEVAL | SPRUITEN

HOOFDGERECHTEN

KABELJAUW

CHORIZO | HOKKAIDO POMPOEN | OLIJF

RUNDERBIEFSTUK

CHIMMICHURRI | AARDAPPELTAART | GEROOKTE BOSPEEN

EENDENBORST

SINAASAPPEL/GRAND MARNIER | BULGUR | SCHORSENEER

KALF

VENKEL | PORTABELLO | DORPERWT

RISOTTO

BIETEN RISOTTO | BITTERBAL VAN OESTERZWAM | BEET WELLINGTON

ASPERGE TRADITIONEEL

RAALTER ASPERGES | HOLLANDAISE | SALLANDSE ACHTERHAM

NAGERECHTEN

KAASPLATEAU (+5)

MECORINO | GEIT/FENEGRIEK | TRUFFEL-KAAS | ESPRESSO-KAAS |

BOERENKAAS OVERJARIG | MUNSTER | BLU 61

MANGO

TARTELETTE | PANNA COTTA | WITTE PERZIK

APPEL/KANEEL

GROENE APPEL SORBET | BAVAROIS VAN KANEEL | APPEL VAN BIET

CARROT CAKE

CARROT CAKE | MASCARPONE | KANEEL / SPECULOOS-IJS