

B

de Bagatelle

Verrassingsmenu

- 4 Chef's delight** € 49,50
(Voorgerecht / Tussengerecht / Hoofdgerecht / Dessert)
- 5 Chef's exclusive** € 59,50
(Voorgerecht / Tussengerecht / Tussengerecht / Hoofdgerecht / Dessert)
- 6 Chef's special** € 69,50
(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 €4,75

Per glas €7,50

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

Tree Born Pinot grigio

Icare Chardonnay

Rood

Clos Bagatelle Grenache, Syrah, Mouvedre en Carignan

Huiswijnen € 5,75 per glas / € 27,50 per fles

MENU

VOORGERECHTEN

ZEEBAARS

TARTAAR | GELE-RODE BIET | LIMOEN

RUND

PICANHA | KOOLRAAP | TOMAAT

KNOLSELDERIJ (V)

KASTANJE | TRUFFEL | LAVAS

DUIF

FILET | ZOETE AARDAPPEL | EEND

TUSSENGERECHTEN

DORADE

PAELLA | ZEEKRAAL | KREEFT

VARKEN

SPARE RIB | NOEDELN | OOSTERSE SAUS

HOOFDGERECHTEN

SNOEKBAARS

PALING | BLOEMKOOL | MECORINA

RUNDERBIEFSTUK

SUKADE | KNOFLOOK | TRUFFEL

KEMPERHOEN

SHERRY-TIJMJUS | POLENTA | BOSPEEN

KALF

KALFSSUKADE | KALFISOESTER | LOEMPIA

RISOTTO

BIETEN RISOTTO | BITTERBAL VAN OESTERZWAM | BEET WELLINGTON

NAGERECHTEN

KAASPLATEAU (+5)

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

BOERENKAAS OVERJARIG | MUNSTER | BLU 61

VIJG

BOCKBIER | KANEEL | CAKE

BOSVRUCHTEN

PANNA COTTA | JAM | GESUIKERDE BOSBES

CHOCOLADE

MOKKA | PECANNOOT | FUDGE