

B

de Bagatelle

Verrassingsmenu

- | | | |
|----------|--|------|
| 4 | Chef's delight | 52.5 |
| | (Voorgerecht / Tussengerecht / Hoofdgerecht / Dessert) | |
| 5 | Chef's exclusive | 62.5 |
| | (Voorgerecht / Tussengerecht / Tussengerecht / Hoofdgerecht / Dessert) | |
| 6 | Chef's special | 72.5 |
| | (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 7.5

A la carte

Maak zelf een keuze uit de menukaart

- | | | |
|----------|--|----|
| 3 | Gangen menu | 45 |
| | (Voorgerecht / Hoofdgerecht / Dessert) | |
| 4 | Gangen menu | 55 |
| | (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, Mouvèdre en Carignan

Huiswijnen 5.75 per glas / 27.5 per fles

MENU

VOORGERECHTEN

TONIJN

YELLOWFIN | GEMBER | VENKEL

RUND

PASTRAMI | SCHORSENEER | BALSAMICO

BIET (V)

GEROOKTE BIET | KASTANJE | EEKHOORNTJESBROOD

WILDZWIJN

TERRINE | ZWOLSE MOSTERD | BRIOCHE

TUSSENGERECHTEN

COQUILLE

POMPOEN | AARDPEER | HOLLANDAISE

PATRIJS

ROODPOOT | ZUURKOOL | EENDENLEVER

HOOFDGERECHTEN

SNOEKBAARS

PALING | BLOEMKOOL | MECORINA

REGIO RUND

ZIJLENDE | SALIE BEURRE BLANC | PASTINAAK

KEMPERHOEN

SHERRY-TIJMJUS | POLENTA | BOSPEEN

HERT

RUGFILET | BAKLEVER | SPECERIJEN JUS

SPITSKOOL

STEAK | PARMEZAAN | PADDENSTOEL

NAGERECHTEN

KAASPLATEAU (+5)

MECORINO | TRUFFEL-KAAS | ESPRESSO-KAAS | BOERENKAAS

OVERJARIG | MUNSTER | BLU 61 | FOURMR D'AMBERT

VIJG

BOCKBIER | KANEEL | CAKE

TARTELETTE

KOKOS | BANAAN | ANANAS | MANGO | SPAANSE PEPER

CHOCOLADE

MOKKA | PECANNOOT | FUDGE