

Menu's

Stel zelf je menu samen uit deze kaart. Sommige gerechten hebben een plusprijs, deze prijs komt boven op uw menuprijs. Mocht u andere wensen hebben dan horen wij dat graag.

2 gangen menu <i>(voor-, hoofdgerecht of hoofd- en nagerecht)</i>	kan binnen een uur	€ 29,00
3 gangen keuze menu <i>(voor-, hoofd- en nagerecht)</i>		€ 36,95
Bijpassend wijn of bier arrangement	€ 19,00	
4 gangen keuze menu <i>(voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht)</i>		€ 46,95
Bijpassend wijn of bier arrangement	€ 24,95	
5 gangen keuze menu <i>(voor-, soep, tussen-, hoofd- en nagerecht)</i>		€ 53,95
Bijpassend wijn of bier arrangement	€ 27,50	

Het avondje Munten: Onze all-in arrangementen (voor 4 uur):

3 gangen all-in: <i>Aperitief, 3 gangen menu, huiswijnen, ijswater, aangeklede koffie</i>	
maandag tot en met donderdag	€ 49,95
vrijdag en zaterdag	€ 54,95
4 gangen all-in: <i>Aperitief, 4 gangen menu, huiswijnen, ijswater, aangeklede koffie</i>	
maandag tot en met donderdag	€ 59,95
vrijdag en zaterdag	€ 63,95
5 gangen all-in: <i>Aperitief, 5 gangen menu, huiswijnen, ijswater, aangeklede koffie</i>	
maandag tot en met donderdag	€ 69,95
vrijdag en zaterdag	€ 73,95

Liever kleine gerechtjes: probeer ons amuse diner:

5 gangen amuse menu (alleen per tafel te bestellen)		€ 60,00
Bijpassend wijn / bier arrangement	€ 27,50	
7 gangen amuse menu (alleen per tafel te bestellen)		€ 72,00
Bijpassend wijn / bier arrangement	€ 27,50	

Heeft u een allergie? Laat het ons dan weten

Voorgerechten

ook los te bestellen a € 14,95

➤ **Carpaccio van coquille St Jacques met zilverui, bloemkool, komkommer en kerrie dressing**

‡ Tokaji Furmint "Hongarije" € 5,75

V Frisse salade van selderij, hazelnoot, gekonfijte vijg en geraspte kaas

‡ 19 Crimes Chardonnay "Australië" € 5,95

Flinterdun gesneden rund met kaaskrokant, gegrilde courgette en gemarineerde asperge

‡ Aragosta Vermentino "Italië" € 6,10

Tussengerechten

ook los te bestellen a € 10,25

V Gerookte asperge met zilte groenten, peterseliewortel en crème van eigeel

‡ Aragosta Vermentino "Italië" € 6,10

➤ **Aspergesoep met zalm gelakt met Tsuyu stroop, prei en pastinaak**

‡ Esporao Reserva Alentejo "Portugal" € 6,50

Koontje van livar met ravioli van ganzenlever, mousseline van bospeen en knolselderij

‡ Prinz zur Lippe Friederike "Duitsland" € 6,50

Hoofdgerechten

ook los te bestellen a € 25,00

➤ **Corvinafilet zacht gegaard in limoen en olijfolie met venkel en gefrituurde kappertjes**

‡ Aaldering Sauvignon/Chardonnay "Zuid-Afrika" € 5,95

Rosé gebraden kalf met asperges, mousseline van bospeen en jus van dragon en rode wijn

‡ Anotnio Facchin Raboso "Italië" € 6,10

V In paddenstoelenbouillon gestoomde raap, anijszwam, peen, bimi, courgette en durum

‡ Prinz zur Lippe Friederike "Duitsland" € 6,50

Rosé gebraden lamsfilet met tomaat, asperge, lamsoren, gekonfijte aardappel en jus van zoethout € 29,95
In het menu + € 4,95

‡ Anotnio Facchin Raboso "Italië" € 6,10

Rosé gebraden runderhaas en sucade met gebakken durum, asperge en een jus van rode peper en gerookte knoflook € 29,95
In het menu + € 4,95

‡ 19 Crimes "the red wine" "Australië" € 6,50

Nagerechten

ook los te bestellen a € 8,75

Verrassingsdessert van onze Patissier

‡ Bijpassende dessert wijn € 4,95

Een zomerse combinatie van witte chocolade, venkel en mandarijnsorbet € 9,75

In het menu + 1,00

‡ Golden Spiral Ice "Duitsland" € 4,95

4 boeren oplegkaasjes met bijpassende garnituren € 11,25

In het menu + 2,50

‡ Graham's six grapes Port "Portugal" € 6,10

Koffie compleet: koffie of thee met zoetigheden en een digestief / likeur naar keuze

Seizoensspecialiteiten

Gebakken coquilles met oosterse asperges en curry kroepoek tussengerecht € 12,50

‡ 19 Crimes Chardonnay "Australie" € 5,95

Asperge op klassieke wijze met beenham, gepocheerd ei en krieltjes € 18,50

tussengerecht € 9,50

‡ Tokaji Furmint "Hongarije" € 5,75

🐟 Verse zeetong (500-600 gram) in roomboter gebakken wel of niet gefileerd € 39,50

Bereidingstijd voor dit gerecht: 25 minuten

‡ Esporao Reserva Alentejo "Portugal" € 6,50

Oesters en Kreeft

Op elk moment in uw diner te bestellen

Oesters: Zeeuwse creuses nr. 3	1x € 3,50	6x	€ 17,50
½ Kreeft			€ 24,00
Hele Kreeft			€ 40,55
Bereidingstijd voor de kreeft: 25 minuten			
Wij koken de kreeft standaard glazig. Indien u dit anders wilt, vernemen wij dat graag.			

Heeft u een allergie? Laat het ons dan weten