

CHEFS' MENU

ZEEBAARS

Groene kruiden, komkommer, rettich

OF

SUKADE VAN RUND OP OOSTERSE WIJZE

Paksoi, tuinboon, miso

BISQUE

Petits légumes, crème fraîche

ZEEDUIVEL

Bloemkool, bospeen, beurre blanc, kruidenolie

OF

KALFSRIBEYE

Knolselderij, cantharellen, jus met Provençaalse mosterd

KAASASSORTIMENT

Drie verschillende kaassoorten van kaasaffineurs Van Tricht

OF

TROPISCH FRUIT

Kokosnoot, gula djawa, cashewnoot

2 GANGEN MENU - 28,50

Voorgerecht en hoofdgerecht

3 GANGEN MENU - 38,50

Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert

4 GANGEN MENU - 46,50

Voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert

VOORGERECHTEN

17:00 - 21:00

De voorgerechten worden geserveerd met brood & boter.

ZEEBAARS

Groene kruiden, komkommer, rettich

13,95

ZALMTARTAAR

Komkommer, sjalot, koriander, zeewier, oosterse dressing

13,95

OESTERS

Creuses

3,95 per stuk

22,50 per 1/2 dozijn

CARPACCIO VAN RUND

Truffel, rucola, parmezaan, aceto

Supplement eendenlever - 5,00

13,95

SUKADE VAN RUND OP OOSTERSE WIJZE

Paksoi, tuinboon, miso

13,95

TERRINE VAN EENDENLEVER

Chutney van gele biet en mango, brioche, madeira & rode biet stroop

15,50



BURRATINA

Basilicum, tomaat

13,95

BISQUE


Petits légumes, crème fraîche

9,50

EXTRA

Brood met huisgemaakte smeersels

8,50

 = vegetarisch

Allergieën of dieetwensen?

Laat het ons weten, wij kijken samen met u naar de mogelijkheden of alternatieven.

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten (sporen van) allergenen bevatten.

HOOFDGERECHTEN

17:00 - 21:00

*De hoofdgerechten worden geserveerd zonder friet (m.u.v. de biefstuk & zeetong)
Indien u dit erbij wenst, kunt u deze gelijktijdig met uw hoofdgerecht bestellen.*

ZEEDUIVEL

Bloemkool, bospeen, beurre blanc, kruidenolie 25,50

ZEETONG

*Één of twee zeetong(en) ongefileerd, zeegroenten, friet, citroen mayonaise, Dagprijs
remoulade*

BIEFSTUK (+/- 200 GR.)

Gebakken ui, champignons, pepersaus, friet met parmezaanse kaas, truffelmayonaise 25,50

KALFSRIBEYE

Knolselderij, cantharellen, jus met Provençaalse mosterd 25,50



DRY AGED RODE BIET

Pommes dauphine, witlof, bearnaisesaus 24,50

Voor de kids

Lekkerbek

Verse friet & remoulade 14,95

Runderkroket

Verse friet, mayonaise, appelmoes 9,95

Frikandel

Verse friet, mayonaise, appelmoes 9,95

EXTRA

Friet met huisgemaakte mayonaise 4,50

 = vegetarisch

Allergieën of dieetwensen?

laat het ons weten, wij kijken samen met u naar de mogelijkheden of alternatieven.

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten (sporen van) allergenen bevatten.

NAGERECHTEN

17:00 - 21:00

SEIZOENSFRUIT

Sabayon van limoen, huisgemaakt sorbetijs

11,50

KAASASSORTIMENT

Vijf verschillende kaassoorten van kaasaffineurs Van Tricht

14,50

PARFAIT VAN VANILLE EN PURE CHOCOLADE

11,50

TROPISCH FRUIT

Kokosnoot, gula djawa, cashewnoot

11,50

AFTER DINNER

Irish Coffee	8.50	Marolo Grappa	6.00
Baileys Coffee	8.50	Hennessy VS Cognac	6.50
Spanish Coffee	8.50	Talisker Skye Single Malt Scotch Whisky	7.50
Coffee 43	8.50	Villa Massa Limoncello	5.50
Italian Coffee	8.50	Cles des Ducs Armagnac VSOP	7.50
Espesso Martini	10.50	Tomatin Single Malt Scotch Whisky (12yo)	8.00

Vraag ons naar de overige selectie likeuren, koffie of thee voor na uw diner!

Wij helpen u graag uw diner bij Bistro by Mezger smakelijk af te sluiten.