

## Voorgerechten

Carpaccio van het rund met 2 keuzes

1. met een pestodressing en krullen parmezaanse kaas
2. met eendenleverkrullen en truffelmayonaise

*1. Tien euro // 2. Dertien euro vijfenzeventig*

Schapefeta kaas met bereidingen van pompoen, zwarte olijf en griekse yoghurt met komijn

*Tien euro*

Gravelaks van kabeljauw met gepofte aardappel , atjar van rode kool en mayonaise van dille

*Veertien euro vijfenzeventig*

Mabré van wild zwijn en eendenlever, savooie kool, piccalilli en mayonnaise van savoramosterd

*Vijftien euro vijfenzeventig*

Gebakken coquille en langoustine met bospeen, kerrie-emulsie, sesam cracker en vinaigrette van sinaasappel

*Zeventien euro vijfenzeventig*

## Soep

Knolselderij soep met duxelles en een schuim van paddenstoelen

*Acht euro vijf en zeventig*

*Al onze producten kunnen allergenen bevatten, heeft u een allergie meld het ons*

## Vegetarisch gerecht

Selectie van de mooiste groenten van het seizoen  
in verschillende bereidingen  
*Één en twintig euro vijfenzeventig*

## Visgerecht

Dagelijks wisselend visgerecht  
*Twee en twintig euro vijfenzeventig*

## Vleesgerechten

Gestoofde kalfswang met krokante kalfszwezerik, crème van knolselderij,  
rode biet, uien compôte en een jus van salie  
*Vijf en twintig euro*

Geroosterde rib-eye van het black angus rund met gebakken witlof, zalf van  
topinamboer, gebakken polenta en jus van shii-take  
*Vijf en twintig euro*

Rosé gebraden hert, hachee met romige schorseneren,  
crème van spruitjes en jus van kruidnagel  
*Vijf en twintig euro*

Op karkas gebraden wilde eend met gebakken eendenlever, kroketje van  
zuurkool en gerookt spek, gestoofde zuurkool, 'hasselback' aardappel,  
paddenstoelen en jus van gevogelte  
*Vijf en twintig euro*

*Al onze producten kunnen allergenen bevatten, heeft u een allergie meld het ons*

## *Menu Jouster Toer*

*Laat u eens verrassen door ons keukenteam  
en laat uw zintuigen genieten*

De kosten van dit menu bedragen voor een

Vier gangen menu  
*Negen en dertig euro*  
Vijf gangen menu  
*Drie en Veertig euro*

Vinoloog Johan Schotanus of gastvrouw Diana Thijsseling kunnen voor u een bijpassend wijnarrangement samenstellen.

De kosten voor het wijnarrangement bedragen  
*Vijf euro vijftig per glas*

Om onze kwaliteit hoog te houden  
serveren wij de menu's per tafel

*Voor de kinderen:*

*Kinderen kunnen een kleinere portie van onze gerechten op de a la carte kaart bestellen uiteraard tegen een gereduceerd tarief. We serveren hier ook frietjes bij. Heeft u andere wensen voor uw kinderen, vraag gerust er zijn vele mogelijkheden*

*Wilt u thuis genieten van onze wijnen?  
Vraag vinoloog Johan Schotanus naar de mogelijkheden.*

*Al onze producten kunnen allergenen bevatten, heeft u een allergie meld het ons*