

## UIT ONS HOMARIUM

### OESTERS

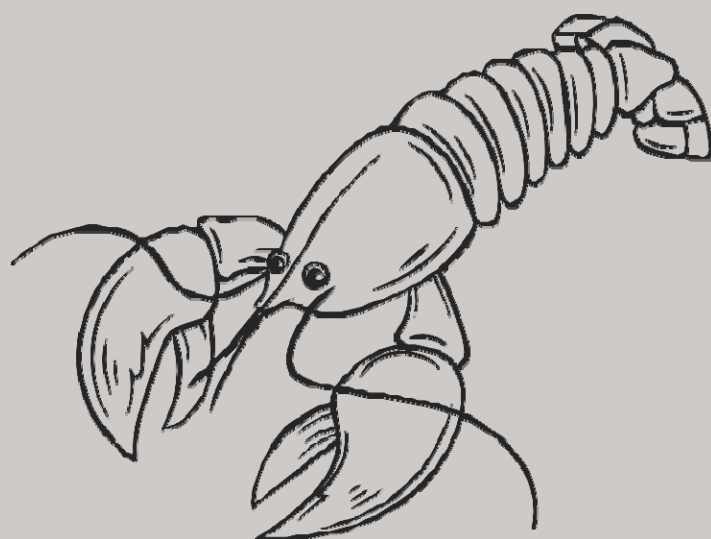
NATUREL 3  
geserveerd op ijs met schijfjes citroen

GEGRATINEERD 4  
met oude kaas | Hollandaisesaus

VINAIGRETTES 3,50  
chili/citrus of antiboise

### KREEFT

HELE KREEFT dagprijs  
hele kreeft | seizoensgarnituren  
\* bereiding naar keuze: naturel, gegrild of gegratineerd



## DESSERTS

PATISSIER SPECIAL 13  
signatuur van onze patissier

MOJITO 14  
munt | witte rum | komkommer | limoen

KERS 13  
mergpijpje | structuren van kers | marsepein

## KAZEN

EXCLUSIEVE KAZEN VAN FROMAGERIE GUILLAUME  
in samenwerking met Bas van Hest van Fromagerie  
Guillaume hebben wij een mooie selectie kazen voor u  
samengesteld!

3 kazen á € 9,00  
5 kazen á € 15,00

**TIP!** combineer uw selectie kazen met een mooie glas  
begeleidende wijn of whisky:

Ratafia Champenois	€ 8,50
10 year old tawny port	€ 7,50
Pedro Ximénez sherry	€ 8,00
Millstone Dutch Whisky PX	€ 11,00



Restaurant

bij de nonnen

## TABLE D'HÔTE MENU

Bij Restaurant Bij de Nonnen werken we graag met mooie seizoens-producten. We zijn altijd op zoek naar de beste kwaliteit van dit moment.

Mogen wij u verrassen?  
Kies dan voor het table d'hôte menu!

**4 - gangenmenu á €48,50**

**5 - gangenmenu á €57,50**

**6 - gangenmenu á €65,50**

ENKEL PER TAFEL TE BESTELLEN

Maak de avond zo lang als u wilt...

**VOORGERECHT**

**2<sup>e</sup> VOORGERECHT**

**TUSSENGERECHT (5<sup>e</sup> gang)**

**2<sup>e</sup> TUSSENGERECHT (6<sup>e</sup> gang)**

**HOOFDGERECHT**

**ZOET DESSERT**

Geniet u liever van diverse kazen in plaats van een zoet dessert? Wissel binnen uw menu dan het zoete dessert in voor 5 fantastische kazen.

Supplement kazen? + €4,50

### WIJNARRANGEMENT

Geniet u graag van begeleidende wijnen bij uw table d'hôte menu? Dan bieden onze wijnarrangementen dé uitkomst! Met onze wijnarrangementen combineren wij de smaken van het table d'hôte menu met begeleidende wijnen voor een onvergetelijke avond.

**wijnarrangement 4 - gangen á €26,75**

**wijnarrangement 5 - gangen á €33,25**

**wijnarrangement 6 - gangen á €39,75**

Liever een los glas begeleidende wijn? Ook dat kan, vraag ons naar de mogelijkheden!

## VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN COQUILLE 16  
koolrabi | komkommer | aardappel | meloen | bleekselderij

BURRATA 13  
burrata | paprika | tomaat | oregano | amandel

KOREAANSE STEAK TARTAAR 14  
gochujang Koreaanse chilipasta | ui | soja | sesam | radijs

HOLLANDSE NIEUWE 14  
Hollandse nieuwe haring | Granny Smith | rettich | macadamia | sjalot

PARELHOEN 15  
rouleau van parelhoen | parmaham | mais chowder | parmezaan | beukenzwam | polenta

CARPACCIO 13  
truffelmayonaise | rucola | parmezaan | rode ui | kappertjes | zongedroogde tomaat | pijnboompit

## SOEPEN

ZUPPA DI POMODORI 7  
Pomodori tomaat | Italiaanse kruiden | basilicum

VISSOEP 10  
bisque | diverse vissoorten | schaal- en schelpdieren

SEIZOENSSOEP 8  
vraag het onze medewerkers

## HOOFDGERECHTEN

SIMMENTALER RUND 32  
tournedos | aardappel | mosterd | bloemkool | piccalilly | wortel | sjalotjes

PASTA SCHAAL & SCHELP 29  
linguine | coquille | gamba | zeevruchten | antiboise | bisque | zeekraal

PIEPKUIKEN 26  
gelakte borst Peking style | gekonfijte bout | noedels | prei | Chinese kool | sesam

ROODBAARS & LANGOUSTINE 27  
gele curry | ananas | peulvruchten | zeesla | kokos

RAVIOLI 21  
ravioli spinazie & ricotta | antiboise | paddenstoelen | courgette

PALING IN' T GROEN 27  
paling | couscous | groene kruiden | selderij | zeekraal | wakame



\* Groepen vanaf 8 personen vragen wij een keuze te maken uit één van de table d'hôte menu's.

\* Uiteraard houden wij graag rekening met eventuele eetwensen of allergenen, mits u deze bij de reservering al aangeeft.

\* Per wijziging in het menu die **niet** vooraf is besproken brengen wij een €2,50 supplement in rekening.