

LA NOUVELLE AUBERGE

POMPOEN*

Pompoenpit miso | Mosterdfruit | Amandel

Supplement: Noordzeekrab + 9.50

ZEEBAARS*

Bouchot mossel | Snijboon | Tomaat uit GroeiTuin013

'CROQUE MONSIEUR'

Eekhoorntjesbrood | Gremolata | Venkel

Supplement: Verse herfsttruffel + 9.50

TAMME EEND*

Courgette | Gefermenteerde braam | Panisse

Supplement ipv tamme eend:

Kalfslende | Zwezerik | Verse herfsttruffel | Knolselderij + 15.00

HET KAASATELIER

Selectie van vijf Nederlandse en Belgische kazen | Tutti frutti

FRAMBOOS*

Roze chocolade | Karnemelk | Dragon

ALL-IN MENU*

Aperitief

2 amuses

4 gangen

Bijpassende wijnen

Prise d'Eau tafelwater

Koffie of thee

Friandises

115 p.p.

5 gangen incl. wijn + 20

6 gangen incl. wijn + 40



LA NOUVELLE **AUBERGE** DUTCH CUISINE MENU

POMPOEN*

Pompoenpit miso | Mosterdfruit | Amandel

TEMPEH*

Gemaakt van Nederlandse quinoa | Snijboon | Yakiniku | Italicus

'CROQUE MONSIEUR'

Eekhoorntjesbrood | Gremolata | Venkel

Supplement: Verse herfsttruffel + 9.50

WORST GEMAAKT VAN DESEMBROOD*

Konro grill | Rode biet | Gefermenteerde braam | Panisse

HET KAASATELIER

Selectie van vijf Nederlandse en Belgische kazen | Tutti frutti

FRAMBOOS*

Roze chocolade | Karnemelk | Dragon

Keuze voor kaas i.p.v. dessert + 8.50

Vrijdag- en zaterdagavond serveren we minimaal 4 gangen

Allergie en-/of dieetwensen? Deel ze met ons, wij gaan met jouw smaak aan de slag!

2 gangen	47
3 gangen	59
4 gangen	70
5 gangen	83
6 gangen	95

