LA NOUVELLE **AUBERGE**

FAZANT*
Buikspek van het Kloostervarken | 'Zuurkool' | Castelluccio-linzen | Citrus
Wijnsuggestie: Weingut Alois Zimmermann, Grüner Veltliner, Kremstal Oostenrijk

AARDAPPEL*
Cashewnotenkaas | Prei | Eikhaas
Supplement: Anna Dutch kaviaar i.p.v. eikhaas + 15
Wijnsuggestie: Casa Santos Lima, 'Sete Vales Branco', Codega do Larinho, Douro Portugal

PIETERMAN
Zuurdesem | Knolselderij | Escabeche
Wijnsuggestie: Enzo Bartoli, Cortese, Langhe Italië

HOLSTEIN-FRIESIAN RUND*
Entrecote en balkenbrij | Witlof | Rode biet | Laurier
Supplement: Gebakken kalfszwezerik + 9.50
Wijnsuggestie: Anne de Joyeuse, 'Very Limoux Rouge', Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot en Syrah, Limoux Frankrijk.
Supplement: La Château du Vieux Parc, 'La Sélection', Carignan, Grenache Noir, Mourvèdre en Syrah, Corbières Frankrijk + 15.00

HET KAASATELIER
Selectie van vijf Nederlandse en Belgische kazen | Tutti frutti
Wijnsuggestie: Blandy's, 'Duke of Clarence', Tinta Negra Mole, Madeira Portugal

PEER*
Ralph's koffie | Kardemom | Witte chocolade
Wijnsuggestie: Weinhaus Dorwagen, Ortega Beerenauslese, Rheinhessen Duitsland

ALL-IN MENU*
Aperitief
2 amuses
4 gangen
Bijpassende wijnen
Prise d'Eau tafelwater
Koffie of thee
Friandises

115 p.p.

5 gangen inclusief wijn + 20
6 gangen inclusief wijn + 40

LA NOUVELLE **AUBERGE**
DUTCH CUISINE MENU

CASHEWNOTENPATÉ*
'Zuurkool' | Castelluccio-linzen | PX-sherryazijn
Wijnsuggestie: Weingut Alois Zimmermann, Grüner Veltliner, Kremstal Oostenrijk

AARDAPPEL*
Cashewnotenkaas | Prei | Eikhaas
Wijnsuggestie: Casa Santos Lima, 'Sete Vales Branco', Codega do Larinho, Douro Portugal

KNOLSELDERIJ
Kombu | Escabeche | Gepofte graantjes
Wijnsuggestie: Enzo Bartoli, Cortese, Langhe Italië

MILLE-FEUILLE VAN BIET*
Plant-based 'balkenbrij' | Witlof | Laurier
Wijnsuggestie: Anne de Joyeuse, 'Very Limoux Rouge', Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot en Syrah, Limoux Frankrijk
Supplement: La Château du Vieux Parc, 'La Sélection', Carignan, Grenache Noir, Mourvèdre en Syrah, Corbières Frankrijk + 15.00

HET KAASATELIER
Selectie van vijf Nederlandse en Belgische kazen | Tutti frutti
Wijnsuggestie: Blandy's, 'Duke of Clarence', Tinta Negra Mole, Madeira Portugal

PEER*
Ralph's koffie | Kardemom | Witte chocolade
Wijnsuggestie: Weinhaus Dorwagen, Ortega Beerenauslese, Rheinhessen Duitsland

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

LA NOUVELLE **AUBERGE**

PHEASANT*
Pork belly | 'Sauerkraut' | Castelluccio lentils | Citrus

Wine recommendation: Weingut Alois Zimmermann, Grüner Veltliner, Kremstal Austria

POTATO*
Cashew nut cheese | Leek | Maitake

Supplement: Anna Dutch caviar instead of maitake + 15

Wine recommendation: Casa Santos Lima, 'Sete Vales Branco', Codega do Larinho, Douro Portugal

WEEVER
Sourdough | Celeriac | Escabeche

Wine recommendation: Enzo Bartoli, Cortese, Langhe Italy

HOLSTEIN-FRIESIAN BEEF*
Loin and 'balkenbrij'| Chicory | Beetroot | Bay leaf

Supplement: Pan-fried veal sweetbreads + 9.50

Wine recommendation: Anne de Joyeuse, 'Very Limoux Rouge', Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot and Syrah, Limoux France

Supplement: La Château du Vieux Parc, 'La Sélection', Carignan, Grenache Noir, Mourvèdre en Syrah, Corbières France + 15.00

'HET KAASATELIER'
Selection of five Dutch and Belgian cheeses | Tutti frutti

Wine recommendation: Blandy's, 'Duke of Clarence', Tinta Negra Mole, Madeira Portugal

PEAR*
Ralph's coffee | Cardamom | White chocolate

Wine recommendation: Weinhaus Dorwagen, Ortega Beerenauslese, Rheinhessen Germany

ALL-IN MENU*
Aperitif
2 amuse-bouches
4 courses
Paired wines
Prise d'Eau table water
Coffee or tea
Friandises

115 p.p.

5 courses including wine + 20
6 courses including wine + 40

LA NOUVELLE **AUBERGE**
DUTCH CUISINE MENU

CASHEW NUT PÂTÉ*
'Sauerkraut' | Castelluccio lentils | PX sherry vinegar

Wine recommendation: Weingut Alois Zimmermann, Grüner Veltliner, Kremstal Austria

POTATO*
Cashew nut cheese | Leek | Maitake

Wine recommendation: Casa Santos Lima, 'Sete Vales Branco', Codega do Larinho, Douro Portugal

CELERIAC
Kombu | Escabeche | Puffed grains

Wine recommendation: Enzo Bartoli, Cortese, Langhe Italy

BEETROOT MILLE-FEUILLE*
Plant-based 'balkenbrij' | Chicory | Bay leaf

Wine recommendation: Anne de Joyeuse, 'Very Limoux Rouge', Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot and Syrah, Limoux France

Supplement: La Château du Vieux Parc, 'La Sélection', Carignan, Grenache Noir, Mourvèdre en Syrah, Corbières France + 15.0

'HET KAASATELIER'
Selection of five Dutch and Belgian cheeses | Tutti frutti

Wine recommendation: Blandy's, 'Duke of Clarence', Tinta Negra Mole, Madeira Portugal

PEAR*
Ralph's coffee | Cardamom | White chocolate

Wine recommendation: Weinhaus Dorwagen, Ortega Beerenauslese, Rheinhessen Germany

Cheese instead of dessert + 8.50

Friday and Saturday evenings, we serve at least four courses.

Do you have any allergies and/or dietary requirements?
Let us know, we'll tailor the meal to your tastes!

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