

# INSPIRED BY BISTRO KAREL 5



## Heek

Spitskool, wilde waterkers, miso, herfstraap  
*of*

## Pompoen

Amandel, basilicum, rode biet, nootmuskaat

## Tortellini 🍝

Overjarige geitenkaas, ravigotte, spinazie

## Kalfs-ribeye

Ratte aardappel, Oudwijker Fiore, oerpeen, salie, sjalot  
*of*

## Paella

Saffraan, witlof, frittata, venkel, piment d' Espelette

## Dessert van de chef

### Menu

3-gangen **39** (zonder 🍷)  
4-gangen **45**

### Wijn

3 glazen **21**  
4 glazen **26**

### Inclusief begeleidende wijnen, mineraalwater, koffie en friandises

3-gangen **65**  
4-gangen **75**

## CHEF'S MENU

Een maandelijks wisselend menu waarin de Chef en zijn keukenbrigade bij voorkeur streekgebonden seizoensproducten gebruiken.

### Menu

3-gangen **39**  
4-gangen **45**  
5-gangen **52**

### Wijnarrangement

3 glazen **21**  
4 glazen **26**  
5 glazen **31**

## LUNCH MENU

Dagelijks wisselend 2 gangen lunch menu  
Per persoon **33**

Voor groepen verzoeken wij u 1 menukeuze voor het hele gezelschap 1 week van te voren door te geven. U heeft daarbij de keuze uit 2 voorgerechten en 2 hoofdgerechten. Uiteraard houden wij rekening met doorgegeven dieetwensen.

### Uw diner afsluiten met een dessert buffet?

**12,50** per persoon - *in plaats van een dessert*

### Uw diner uitbreiden met een fijne selectie kazen?

**12,50** per persoon

**7,50** per persoon - *in plaats van een dessert*

*Heeft u een dieetwens of allergie? Laat het ons weten.*