

RESTAURANT MAAN

DINER

OESTERS (NO.3) | PER STUK 4.00 | 6ST 24.00 | 12ST 48.00

OESTERS (NO.3) | TARTAAR & HOLLANDAISE | PER STUK 5.00

PARMA HAM | DUN GESNEDEN 12.50

KALF & TONIJN | DRAGON MAYONAISE | KAPPERAPPEL | CIPOLLINI UI 15.50

AJO BLANCO | DRUIF | MELOEN | GEROOKTE AMANDEL 13.75

+ SUPPLEMENT GAMBA' S 3.50

KIBBELING | ROODBAARS | KREEFT | KUMQUAT | KERRIE MAYONAISE 15.50

BUIKSPEK & GAMBA | BROCCOLI | VADOUVAN BEURRE BLANC 16.50

WILDE ZEEBAARS | GEROOKTE MOUSSELINE | ANTIBOISE | NOILLY PRAT 16.75

CANNELLONI | RICOTTA | DOPERWT | GEZOUTEN CITROEN | GROENE KRUIDEN 15.50

TOURNEDOS | KALFSWANG | SNIJBOON | AARDAPPEL | WITTE BOON 29.50

+ SUPPLEMENT GEBAKKEN EENDENLEVER 6.50

MAISKIP | TRUFFEL | POLENTA | OESTERZWAM | EENDENLEVERJUS 25.50

TORTILLA | PREI | GEPOFTE PAPRIKA | KALAMATA OLIJF | AIOLI 24.50

SCHOL OP DE GRAAT | RIVIERKREEFT | GORT | GROENE ASPERGE | BISQUE 25.50

CHEFS DESSERT | WISSELEND NAGERECHT 11.00

MADELEINES | 4 STUKS | VANILLE CREME SUISSE 8.50

HUISGEMAAKTE FRIANDISES | 4 STUKS | KOFFIE/THEE NAAR KEUZE 11.00

LEMON BLONDIE | WITTE CHOCO MOUSSE | TURKS FRUIT | VANILLE IJS 11.00

ESPRESSO MARTINI | VODKA | ESPRESSO | VANILLE 12.50

KAZEN VAN ZUIVELLAND | BIJPASSEND GARNITUUR 15.00

CHEFSMENU

BUITEN DE KAART OM STELT ONS KEUKENTEAM EEN MENU SAMEN

VOOR | HOOFD | DESSERT 42.50

VOOR | TUSSEN | HOOFD 45.00

VOOR | TUSSEN | HOOFD | DESSERT 55.00

VOOR | TUSSEN | TUSSEN | HOOFD | DESSERT 65.00

KAAS I.P.V. ZOET DESSERT +3.50

PASSENDE WIJNEN PER GLAS 7.50