

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



BRESAOLA & GAMBA | SALSA VERDE | FOCCACIA | RODE UI | LITTLE GEM 15.50

ZEEBAARS | VADOUVAN MAYONAISE | GROENE ASPERGE | HOLLANDSE GARNAAL 15.50

BURRATA | GEPOFTE AUBERGINE | TOMAAT | ZUURDESEM | BASILICUM 13.75

CHEFS VOORGERECHT | WISSELEND VOORGERECHT 15.50



GEBAKKEN EENDENLEVER | BRIOCHE | VIJG | UIEN COMPOTE 17.50

ROODBAARS | RISOTTO | POMPOEN | KRUIDENSLA 16.75

GNOCCHI | BOSPEEN | WALNOOT | PECORINO PEPATO | GROENE KRUIDEN SAUS 15.50

CHEFS TUSSENGERECHT | WISSELEND TUSSENGERECHT 16.50



TOURNEDOS | STOOFF | AARDAPPELKROKET | ARTISJOK | RODE WIJNSAUS 29.50

+ SUPPLEMENT GEBAKKEN EENDENLEVER 6.50

SNOEKBAARS | PALING | AARDAPPELMOUSSELINE | GELE BIET | BEURRE BLANC 25.50

VEGETARISCHE QUICHE | CANTHARELLEN | PREI | UI | GROENTE DEMI-GLACE 24.50

CHEFS HOOFDGERECHT | WISSELEND HOOFDGERECHT 25.50



PANNA COTTA | WITTE CHOCOLADE | FRAMBOOS | PISTACHE | KARNEMELK IJS 11.00

MADELEINES | 4 STUKS | BAILEYS ROOM 8.50

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

KAZEN VAN ZUIVELLAND | BIJPASSEND GARNITUUR 15.00

CHEFS DESSERT | WISSELEND NAGERECHT 11.00

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