

BITES

MAKREEL RILLETTE	9
Augurk, crostini	
OESTER RAUW	4
OESTER PEER	5
Perenij, peer	
SALCHICHÓN	19
Gedroogde Spaanse worsten	
OEUF MAYONAISE	5
Ansjovis mayonaise	
* Supplement kaviaar €12.5	

RAUW

ZEEBAARS	18
Bulgur, gember, sesam	
TACO KANNIBAAL	15
Tartaar, salsa verde, zoet zure mais	
ARTISJOK	15
Pico de Gallo, stracciatella, koriander	
COQUILLE	18
Chorizo, sinaasappel, miso	

KOUD

BRIOCHE MOSSELEN	13
Kumquat, belper knolle	
RIB-EYE	18
Watermeloen, krokante ui, kappertjes	
BRIOCHE MUHAMMARA	11
Aubergine, granaatappelpitjes	
GELE & RODE BIET	14
Citrus, feta	

MENU

4-GANGEN CHEF'S MENU	55
* Supplement kaas 3 stuks €10	

WARM

PAPRIKA	16
Ajo blanco, druiven, amandel	
BUIKSPEK	18
Gemberlak, pastinaak, jus de veau	
HEILBOT	21
Gele curry crème, zilte groente, dashi	
KWARTEL	21
Morilles, aardappel mousseline, sherry	
TARTE TATIN	15
Witlof, groene appel, karamel	
* Supplement gebakken foie gras €12.50	
* aardappel €5.00	
* bloemkool & serehyoghurt €8.00	

KAAS

FRANSJE	3,5
Witschimmel, koemelk, Baambrugge	
PICOBELLO	3,5
Witschimmel, geitenmelk, Brabant	
TWENTSE BUNKERKAAS	3,5
Half harde kaas, koemelk, Twente	
ROMERO	3,5
Harde kaas, rozemarijn, IJsselstein	
RAUWE VAN STEENBERG	3,5
Roodschimmel, koemelk, Herve	
EL BEYUCO	3,5
Blauwader, schapenmelk, Asturië	

ZOET

VANILLE-IJS	6
Warme chocoladesaus	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	13
Lemon curd, blauwe bessen	
* Bereidingstijd 15 min.	
KERSEN	9
Peperkoek, hangop, koffie	
AFFOGATO	6
Dubbele espresso, vanille-ijs	

**Wij werken altijd met dagverse producten. Hierdoor kunnen het aanbod van gerechten en de prijzen enigszins afwijken van wat er op de menukaart vermeld staat.*

café de **GAPER**