

RAUW

COQUILLE 21
Yuzu, hazelnoot, sugarsnaps

STEAK TARTAAR 15
Rösti, groene kruiden, chipotle

TONIJN 19
Mossel, barbecue prei, zwarte peper chips

KOUD

KRAB 21
Little gem, remoulade, guanciale

RIBEYE 21
Eekhoorntjesbrood, pastinaak

BIETEN 14
Mierikswortel, barilotto, dille

PULPO 19
Aardappelsalade, courgette, saffraan

WARM

WITLOF 17
Couscous, olijf, vadouvan

VOL-AU-VENT 20
Wild zwijn, paddenstoelen, beurre blanc

MAITAKE 16
Kimchi, zwarte knoflook, wilde rijst

ZEEBAARS 22
Bimi, vis-ei, dashi

HERT 22
Pastinaak, aardpeer, jägermeister wildjus

SPITSKOOL 17
Sesam, bieslook, groentejus

KAAS

LINGOT DU CHÈVRE 3,5
Witschimmel, geitenmelk, Quercy

TWENTSE BUNKERBLOS 3,5
Half hard, koemelk, Twente

BELLAVITANO ESPRESSO 3,5
Harde kaas, koemelk, Wisconsin

KLEINE HUSUMER 3,5
Roodflora, koemelk, Backensholz

COMTÉ 3,5
24 maanden gerijpt, koemelk, Jura

BLU DI FATTORIA 3,5
Blauwader, koemelk, Puglia

ZOET

VANILLE-IJS 6
Warme chocoladesaus

PAIN PERDU 13
Crème brûlée, appelcompote, bananen
beurre noisette-ijs
* Bereidingstijd 15 min.

CLAFOUTIS 10,5
Amarena kers, witte chocolade, kaneel
kersensorbet

AFFOGATO 6
Dubbele espresso, vanille-ijs

BONBONS 8,5
4 stuks, wisselend, bonbonbus

MENU 🤖

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

**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**