

RAUW

PALING 20
Dashi, groene kruiden, aardappel

STEAK TARTAAR 15
Rösti, groene kruiden, chipotle

DORADE 19
Yuzu, radijs, koffie

KOUD

RIVIERKREEFT 21
Tandoori, yoghurt, paksoi

GUANCIALE 17
Focaccia, tomaten compote, oude kaas

GROENE ASPERGE 14
Rode wijn crème, venkel, kikkererwten

KABELJAUWWANG 19
Zeekraal, nori, limoenblad

WARM

POLENTA 16
Miso, pompoen, topinamboer

BUIKSPEK 21
Topinamboer, amandel, jus de volaille

AUBERGINE 16
Kimchi, pepita, kerrie

ZEEBAARS 22
Bimi, kreeften beurre blanc

WILDE EEND 22
Portobello, groene asperges, sauce royaal

ROODBAARS 24
Bearnaisesaus, prei, la ratte aardappel

PAPPARDELLE 23
Eikhaas, truffel, jus de veau
*Vegetarisch mogelijk

KAAS

LINGOT DE CHEVRE 3,5
Witschimmel, Rauwmelkse geitenmelk, Quercy

LA TRAPPE 3,5
Half-hard, Gepasteuriseerde koemelk, Périgord

BELLAVITANO ESPRESSO 3,5
Jonge parmezaan, gepasteuriseerde koemelk, Wisconsin

KLEINE HUSUMER 3,5
Rood flora, rauwmelkse koemelk, Backensholz

1959 OUDE KAAS 3,5
Oude kaas, gepasteuriseerde koemelk, Veenendaal

BLU DI CUNEO FATTORIA 3,5
Blauwader, rauwmelkse koemelk, Puglia

ZOET

VANILLE-IJS 6
Warme chocoladesaus

PAIN PERDU 13
Tiramisu, mango compote, bananen beurre noisette-ijs
* Bereidingstijd 15 min.

PECAN-HONINGCAKE 10,5
Honeycomb, mandarijn, chocolade-ijs

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**