

RAUW

PALING 20
Dashì, groene kruiden, pistache

STEAK TARTAAR 15
Pommes anna, groene kruiden, chipotle

DORADE 19
Yuzu, radijs, koffie

KOUD

GAMBA TARTAAR 19
Tom kha kai, cassave, nashi peer

GUANCIALE 17
Focaccia, tomaten compote, oude kaas

GROENE ASPERGE 15
Rode wijn crème, venkel, kikkererwten

KABELJAUWWANG 19
Zeekraal, nori, limoenblad

WARM

TARTE TATIN 16
Cevennes ui, aardappel, sjalot beurre blanc

BUIKSPEK 21
Topinamboer, amandel, jus de volaille

ZEEDUIVEL 23
Aardappelmousseline, rode biet, ahornlak
jus de veau

AUBERGINE 16
Kimchi, hazelnoot, kerrie

ZEEBAARS 22
Bimi, kreeften beurre blanc

HAZENRUG 23
Hazenpeper, pastinaak, sauce royal

PAPPARDELLE 23
Eikhaas, truffel, eekhoortjesbrood

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.

MARQUISE 10,5
Abrikoos, chocolade, tonkabonen amandel-
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**