

RAUW

LANGOUSTINE	22
Paling, groene kruiden, pistache	
STEAK TARTAAR	16
Krokante ansjovis, houtskool, belper knolle	
DORADE	19
Yuzu, radijs, koffie	

KOUD

GAMBA TARTAAR	19
Tom kha, cassave, nashi peer	
TERRINE	22
Wild zwijn, foie gras, brioche	
GROENE ASPERGE	15
Rode wijn crème, venkel, kikkererwten	
TONIJN	21
Inktvis, lemon curd, nori	

WARM

TARTE TATIN	16
Cevennes ui, aardappel, sjalot beurre blanc	
RENDANG	21
Cassave, limoenblad, sajoer boontjes	
HEILBOT	22
Miso, gele curry, seroendeng	
DUMPLINGS	16
Aardpeer, kombu, crudites	
SNOEKBAARS	22
Bimi, kreeften beurre blanc, rivierkreeft	
KWARTEL	23
Paddenstoelen, saffraan risotto gevogelte jus	
PAPPARDELLE	23
Eikhaas, truffel, eekhoortjesbrood	

KAAS

LINGOT DE CHEVRE	3,5
Witschimmel, gepasteuriseerde geitenmelk, Hérault	
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	
NELLESTEIJN	3,5
Oude kaas, koemelk, Wassenaar	
BLU DI CUNEO FATTORIA	3,5
Blauwader, rauwmelkse koemelk, Puglia	

ZOET

VANILLE-IJS	6
Warme chocoladesaus	
APPELCRUMBLE	13
Miso caramel, boerenjongens-ijs, rum rozijnen	
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**