

RAUW

COQUILLE.....	20
Vadouvan, kumquat, yoghurt	
STEAK TARTAAR.....	16
Krokante ansjovis, houtskool, Belper Knolle	
WILDE ZEEBAARS.....	17
Yuzu kosho, paprika, shiso	
ZALMFOREL.....	19
Focaccia, zwarte peper, hazelnoot	

KOUD

TERRINE.....	22
Wild zwijn, foie gras, brioche	
SPRUITEN.....	15
Gochujang, kimchi, Tête de Moine	
TONIJN.....	21
Inktvis, lemon curd, nori	

WARM

TARTE TATIN.....	16
Cévennes ui, aardappel, fenegriek beurre blanc	
RENDANG.....	21
Cassave, limoenblad, sajoer boontjes	
HEILBOT.....	22
Gele curry crème, seroendeng, yuzu beurre blanc	
BONEN.....	16
Bloemkool piccalilly, biet, sherry citroen-beurre blanc	
SNOEKBAARS.....	22
Bimi, kreeftenbeurre blanc, rivierkreeft	
WAGYU BAVETTE.....	26
Paddenstoelen, pastinaak-vanillecrème, knoflook jus de veau	
RAVIOLI.....	18
Burrata, bloemkool, amandel	

KAAS

LINGOT DE CHÈVRE.....	3,5
Witschimmel, gepasteuriseerde geitenmelk, Hérault	
LA SANGLÉE DES COUARDIS.....	3,5
Half-hard, rauwmelkse koemelk, Zwitserse Jura	
BELLAVITANO ESPRESSO.....	3,5
Jonge parmezaan, gepasteuriseerde koemelk, Wisconsin	
HERVE DU VIEUX MOULIN.....	3,5
Rood flora, rauwmelkse koemelk, Walonië	
1959.....	3,5
Oude kaas, koemelk, Veenendaal	
BLAUES HIRNI.....	3,5
Blauwader, gepasteuriseerde koemelk, Bern	

ZOET

VANILLE-IJS.....	6
Warme chocoladesaus	
APPELCRUMBLE.....	13
Miso caramel, boerenjongens-ijs, rum rozijnen	
CHEESECAKE.....	10,5
Bloedsinaasappel, namalaka, chai-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**