

RAUW

COQUILLE.....	20
Vadouvan, kumquat, yoghurt	
STEAK TARTAAR.....	16
Krokante ansjovis, houtskool, Belper Knolle	
FOREL.....	19
Focaccia, zwarte peper, hazelnoot	

KOUD

EEND.....	22
Dragon, walnoot, foie gras	
SPRUITEN.....	15
Gochujang, kimchi, Tête de Moine	
TONIJN.....	21
Inktvis, lemon curd, nori	
GAMBA.....	21
Taco, pico de gallo, limoen	

WARM

PAKSOI.....	16
Aardappel, groentensaus, pitten en zaden	
VARKENSWANG.....	21
Polenta, rode ui, hollandaise	
DORADE.....	22
Knolselderij, venkel, paling witte chocolade beurre blanc	
BONEN.....	16
Bloemkool piccalilly, biet, sherry citroen- beurre blanc	
SNOEKBAARS.....	22
Bimi, kreeftenbeurre blanc, rivierkreeft	
WAGYU TRI-TIP.....	26
Paddenstoelen, pastinaak vanille crème, knoflook jus de veau	
PAPPADELLE.....	18
Stracciatella, bimi, amandel	

KAAS

LINGOT DE CHÈVRE.....	3,5
Witschimmel, gepasteuriseerde geitenmelk, Herault	
LA SANGLÉE DES COUARDIS.....	3,5
Half-hard, rauwmelkse koemelk, Zwitserse Jura	
BELLAVITANO ESPRESSO.....	3,5
Hard, 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 karamel, boerenjongens-ijs, rum rozijnen	
BANANENCREMEUX.....	10,5
Pure chocolade, slagroom, 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**