



## BIB Gourmand menu à € 37,00

### Voorgerechten | Starters

Makreel | pompoen | bataat | furikake  
Supplement: gebakken langoustine+ € 7,50 per stuk (8-12)

Mackerel | pumpkin | sweet potato | furikake  
Supplement pan fried langoustine + € 7,50 per piece (8-12)

**€ 14,50**

OF

Rundertartaar | soja | gember | bundelzwam | nori

Supplement: oester cru+ € 3,95

Beef tartare | soy | ginger | bundle mushroom | nori

Supplement: oyster cru + € 3,95

**€ 14,50**

OF

Aardappelsoep | truffel (Vega)

Potato soup | truffle (Vegy)

**€ 9,75**

### Hoofdgerechten | Main courses

**€ 23,50**

Gebakken Griet | ajo blanco | gnocchi | lavasolie

Pan fried Brill | ajo blanco | gnocchi | lavasoil

OF

Kogelbiefstuk (hip hanged)| knolselderij | kruidenjus

Bullet steak (hip hanging) | celeriac | seasoning gravy

OF

Spitskool | wortel | wortel kokos saus (Vega)

Pointed cabbage | root | carrot coconut sauce (Vegy)

### Desserts | Desserts

**€ 13,50**

Sticky kokos rijst | gemarineerde ananas | ananas sorbet

Sticky coconut rice | marinated pineapple | pineapple sorbet

OF

Selectie kazen (3) | Bourgondisch Lifestyle | | Het Kaasatelier

Selection of cheeses (3) | Bourgondisch Lifestyle | | Het Kaasatelier

(extra kaas €3,50 per eenheid / extra cheese € 3.50 per unit)