

◇ De Juwelier ◇

Lunch & Diner

VOORGERECHTEN

- Artisjok barigoule 'à la nage' met ijs van kappertjes en citroentijm - 13
- Holsteiner runder tartaar met schuimige remoulade, beignet van kalfshersenen - 13
- Paté en croûte van Zuiderzeevarken met de tong, ingelegde pruim en ganzenlever - 18
- Puree van La Ratte aardappel met gerookte paling en Baeri kaviaar (20g) - 58

TUSSENGERECHTEN

- Tête de porc gebakken in brioche met mesclun en sauce Perigueux - 18
- Beenmerg gegrild met paddenstoelen, schuim van eekhoortjesbrood en toast - 23
- IJsselmeerpaling in 't groen op de graat geserveerd - 23

VIS

- Bouillabaisse met langoustine, rode poon en lamsoor - 23
- Zee tongfilet met saus van vin jaune, duxelles van paddenstoelen - 33
- Rogvleugel á la Grenobloise, gekonfijte knoflook en citrus - 33

VLEES & GEVOGELTE

- Wilde eend gelakt met zwarte bes, biet en sauce salmis - 33
- Kalfszwezerik 'bagna càuda' met Taggiasche olijf en ui - 33
- Dikke lende van Texels lam gerookt op hooi met piperade, jus au poivre vert - 28

DESSERT

- Hollandse kazen met jam van Joke (5 stuks) - 18
- Karamelis met gerookt zeezout en olijfolie - 8
- Baba au rhum met vanille-ijs en Ron Zacapa Centenario rum - 23
- Gekarameliseerde appel in gerezen bladerdeeg, vanille-ijs en calvados rozijnen - 13



Raadpleeg onze medewerkers voor vegetarische opties of informatie over allergieën