

In memoriam

Op uitdrukkelijk wens van de familie herdenken we Peter met zijn laatste menu genaamd

'Peters Last Dance'

Cocktail: French 75
Champagne, Gin, Citroen en Agave

***

Voorgerecht

Gegrilde Gamba's in de Josper met salade
en huisgemaakte tartaar
of
Gegrilde Coquilles in de Josper met Belgisch witloof
of
Gegrilde Breydelham met honing mosterd saus en salade

***

Hoofdgerecht

Gegrilde Zwinpolder Ribeye met verse bearnaise en salade
of
Tussen tuinkruiden gegrilde Tarbot van de graat
of
Gegrild piepkuiken met Kasteel Rouge dragonsaus en salade
(Met dit gerecht behaalde de chef Peter de Clercq de eerste prijs op het wereldkampioenschap BBQ)

***

Dessert

Gegrilde peer in marinade van rode wijn en vanille ijs
of
Gekarameliseerde appel met marshmallow in de Josper
of
Dutch Waffle Martini meets Monaco

€ 62,50

Reserveren? +31 (0)117 462 714

Gerechten van de Josper

Voorgerecht

Gegrilde Gamba's **[4 st]** in de Josper met salade en huisgemaakte tartaar	19,50
Gegrilde Coquilles **[4 st]** in de Josper met Belgisch witloof	19,50
Gegrilde Breydelham met honing mosterd saus en salade	19,50

Hoofdgerecht

Gegrilde Zwinpolder Kogelbiefstuk met saus naar keuze	29,00
Gegrilde Zwinpolder Ribeye met verse bearnaise en salade	38,00
Côte à l'os met verse bearnaise en salade **[2 personen]**	40,00 p.p.
Gegrild piepkuiken met Kasteel Rouge dragonsaus en salade (Met dit gerecht behaalde de chef Peter de Clercq de eerste prijs op het wereldkampioenschap bbq)	29,50
Gegrilde Gamba's **[7 st]** in de Josper met salade en huisgemaakte tartaar	29,50
Gegrilde Coquilles **[7 st]** in de Josper met gegrilde Belgisch witloof	29,50
Tussen tuinkruiden gegrilde Tarbot van de graat	35,00

Lunchtip

Mediteraanse tosti , pesto , courgette, Serrano ham en gerookte Scamorza	17,00

Dessert

Gegrilde peer in marinade van rode wijn en vanille ijs	12,00
Gekarameliseerde appel met marshmallow in de Josper	12,00
Dutch Waffle Martini meets Monaco	14,00