

B

BY TASTE

SHARED DINING

ONZE BITES ZIJN TE BESTELLEN ALS SHARED DINING

IRISH MÓR NR. 3

PER STUK	€6,50
PER HALF DOZIJN	€35,00
PER DOZIJN	€60,00

JOSELITO PATA NEGRA €19,50

Paleta Ibèrica de Bellota, Gran Reserva.
30 maanden gerijpt, olijf desembrood
en een tomaten tapenade

HOLTKAMP BITTERBAL RUND

dragonmosterd mayonaise 5 stuks €7,50

KAASPLATEAU € 18,50

Diverse kazen van
Bourgondische Lifestyle het Kaasatelier
Geserveerd met chocoladebrood

HOLTKAMP BITTERBAL KREEFT

cocktailsaus 5 stuks €10,00

LUNCHSPECIAL

Iedere woensdag tot en met zondag serveren wij een wisselend 2-, 3- of 4-gangenmenu met de beste seizoensproducten. Mogelijkheid voor all-in inclusief 2-, 3-, of 4- glazen wijn, water, koffie of thee met friandises .

Prijzen:

2-gangenmenu €39,50 all-in €59,50
voorgerecht- hoofdgerecht
3-gangenmenu €49,50 all-in €74,50
voorgerecht- hoofdgerecht- dessert
4-gangenmenu €59,50 all-in €89,50
voorgerecht- hoofdgerecht- tussengerecht- dessert

PRESTIGE MENU

5-GANGEN ZIE ONDERSTAAND MENU.	82,50
5-GANGEN WIJNARRANGEMENT EEN GLAS BIJPASSEND GESERVEERD BIJ IEDERE GANG. EEN LOS GLAS BIJPASSEND 11,00 PER GANG.	55,00
5-GANGEN ALCOHOLVRIJ ARRANGEMENT EEN GLAS BIJPASSEND GESERVEERD BIJ IEDERE GANG. EEN LOS GLAS BIJPASSEND 9,00 PER GANG.	45,00

NOORDZEE KRAB

rabarber- daikon- asperge

(supplement royal Belgian caviar 12,50)

REGENBOOGFOREL COMMANDERIE VOEREN

amandel- Limburgse stroop- mossel

KALFSZWEZERIK

rendang van paddenstoel- brioche- umami

LAM UIT HET HEUVELLAND

asperge- daslook- tuinboon

ASPERGE

duindoorn- witte chocolade- vlierbloesem

KAAS

keuze van kazen uit onze kaasvitrine van Bourgondische Lifestyle en het
Kaasatelier

- Kaas in plaats van dessert € 12,50
- kaas als extra gang € 18,50

BISTRO KAART

te bestellen tot 16.00 uur

EGG BENEDICT

ZALM €17,50

gepocheerd ei – hollandaise - kruidensalade

BY TASTE €16,50

gepocheerd ei – hollandaise
beukenzwam - kruidensalade

KROKKETEN HOLTkamp

KALFSKROKETTEN €17,50

zuurdesembrood – kruidensalade
dragonmostserd mayonaise

GARNALENKROKETTEN €19,50

zuurdesembrood – kruidensalade
cocktailsaus

BRIOCHE

GEROOKTE ZALM €16,50

cottage cheese – limoen crème
kruidensalade

STEAK TARTAAR €18,50

boemboe crème – zwarte knoflook
Parmezaanse kaas

FOIE GRAS €21,50

Pata Negra – uienchutney - portstroop

BURRATA €16,50

tomaten tapenade – portstroop
gedroogde olijf

SOEP

GEGRATINEERDE UIENSOEP € 8,50

geserveerd met zuurdesembrood

SIDE DISH

VERSE FRIET MET MAYONAISE € 6,50

DESSERT

IJS VAN IJSBAAS € 12,00

afkomstig uit Margraten, ieder seizoen een
andere smaak

SELECTIE KAZEN € 18,50

keuze van kazen uit onze kaasvitrine van
Bourgondische Lifestyle en het Kaasatelier

KOFFIE / THEE € 12,00

huisgemaakte madeleine – signatuur
bonbon – lolly van passievrucht van DARQ
uit Maastricht