

MENU VAN DE CHEF

MAKREEL

Tomaat | Dashi | Bouillon

-

POMPOEN*

Toffee | Karnemelk | Zoetzuur

-

ZEEDUIVEL**

Ui | Aubergine | Paddenstoelensaus

-

DRY AGED RUND

Stoof | Aardappel | Zomerbiet

-

Selectie kazen van "Fromagerie Guillaume" ***

-

BETUWSE KERS

Pure Chocolade | Dragon | Amandel

3 - GANGEN | 39

4 - GANGEN | 49*

5 - GANGEN | 59**

6 - GANGEN | 72***

Supplement kaas ipv dessert 5,00

GASTROBAR
MAXIMAAL

www.gastrobar-maximaal.nl

BITES

PROEVERIJ OESTERS (3 STUKS) | 12

OESTER PER STUK | 3,50

PATA NEGRA | 12

PALING BRIOCHE | 7

TATAKI | 12

VOOR

KINGFISH | 16

Komkommer | Tapioca | Dashi

LANGOUSTINES | 22

Abrikoos | Furikake | Biet

STEAK TARTARE | 16

Ei | Ponzu | Bieslook

TUSSEN

RODE MUL | 18

Fregula | Venkel | Dille

SUKADE | 15

Doperwt | Tuinkruiden
Supplement Lever 6,00

HOOFD

STEAK DRY AGED | 26

Zomerbiet | Aardappel | Jus de Veau

LAMSFILET EN NEK | 28

Ui | Pommes Dauphine | Artisjok

DRY AGED BIET | 26

Zomerbiet | Aardappel | Paddenstoel

HEILBOT | 33

Aubergine | Paddenstoel | Mousseline

SIDE

FRITES | 4

SALADE | 4

LEVER | 6

DESSERT

VANILLE | 12

Witte Chocolade | Tonka | Bergamot

BETUWSE KERS | 12

Pure Chocolade | Dragon | Amandel

SELECTIE KAZEN | 18

van "Fromagerie Guillaume"

FRIANDISES | 6

GASTROBAR
MAXIMAAL