

MENU

Saisonnier

Kabeljauw	doperwt · forelkuit · sepia
Gegrilde schol *	Zeeuwse mossel · saffraan · venkel
Eendenborst	polenta · biet · snijboon · sesam sinaasappel-timut
Financier	amandel · basilicum · citroen

3-gangen menu Saisonnier	55
4-gangen menu Saisonnier *	70
Kaas als extra gang · 17.50.- Kaas ipv. dessert · 10.-	

MENU

chefs

Kalfsbonbon	tonijn · kletskop · citroen · piccalilly
Coquille St. Jacques *	Westlandse tomaat · zuurdesem · bisque
Ierse ossenhaas	pommes Anna · spitskool · westmoreland
Savarin-tulband	sinaasappel · Grand-Marnier · yoghurt

3-gangen Chef's menu	60
4-gangen Chef's menu *	75
Kaas als extra gang · 17.50.- Kaas ipv. dessert · 10.-	

Jre MENU *never-ending passion*

Kreeft	speck · watermeloen · basilicum
Gegrilde zeetong	beurre noisette · hazelnoot · peterselie zomer truffel
Biet *	choggia · oesterzwam · "fritot" oude Reypenaer · sjalot-aceto
Reerugfilet	peterselie · amandel · cantharel knolselderij · kers
Champagnemousse	lemoncurd · framboos · perzik

4-gangen JRE never-ending passion menu	80
5-gangen JRE never-ending passion menu *	90
Kaas als extra gang · 17.50.- Kaas ipv. dessert · 10.-	

JRE
FINE DINE RESTAURATEURS

ALACARTE

voor & tussengerechten

Kabeljauw	doperwt · forelkuit · sepia	23
Kalfsbonbon	tonijn · kletskep · citroen · piccalilly	23
Kreeft	speck · watermeloen · basilicum	28
Coquille St. Jacques	Westlandse tomaat · zuurdesem · bisque	27
Gegrilde zeetong	beurre noisette · hazelnoot · peterselie zomer truffel	27.5
Gegrilde schol	Zeeuwse mossel · saffraan · venkel	25.5
Watermeloen	avocado · basilicum · citrus · meloen	22.5
Venkel	saffraan · zilte groenten	24

hoofdgerechten

Eendenborst	polenta · biet · snijboon · sesam sinaasappel-timut	32
Biet	choggia · oesterzwam · "fritot" oude Reypenaer · sjalot-aceto	22
Ierse ossenhaas	pommes Anna · spitskool · westmoreland	39
Gegrilde zeetong	beurre noisette · hazelnoot · peterselie zomer truffel	41
Reerugfilet	peterselie · amandel · cantharel knolselderij · kers	45
Ravioli	cantharel · sesam · beurre noisette hazelnoot	24.5

nagerechten

Financier	amandel · basilicum · citroen	15
Savarin-tulband	sinaasappel · Grand-Marnier · yoghurt	17
Champagnemousse	lemoncurd · framboos · perzik	16
"Het Kaasatelier"	selectie kazen van 'Het Kaasatelier' "Un dessert sans fromage, est une belle à qui il manque un œil."	22

SPECIALS

Luxury

Irish Mór Oester per st.	citroen · rode wijnazijn-sjalotvinaigrette	6
Perle Imperial Kaviaar	House of Caviar · blini's · crème fraîche	100
Hele kreeft	frites · salade · saffraanmayonaise mosterdmayonaise · cocktailsaus	59
Dry-Aged Ierse Entrecôte 400gr.	frites · groene salade · rode wijn jus per 2 personen	75

menu's

Onze menu's worden uitsluitend per volledige tafel geserveerd, zodat u en uw gezelschap samen kunnen genieten van een harmonieuze culinaire beleving. Wij danken u voor uw begrip.

dieetwensen

Graag vernemen wij vooraf eventuele dieetwensen of allergieën, zodat onze brigade daar met de grootst mogelijke zorg en toewijding rekening mee kan houden. Wij danken u voor uw vertrouwen.

irish beef club

TROTSTE AMBASSADEUR VAN CHEF'S IRISH BEEF CLUB

In Ierland is geen gebrek aan dat ene speciale ingrediënt dat voor geweldig rundvlees zorgt: gras. Een Iers rund loopt gemiddeld 220 dagen per jaar, 24 uur per dag buiten in uitgestrekte weilanden en eet dan... gras! Het buitenleven en grasdieet zorgt voor buitengewoon rundvlees, lekker mals met een intense vleessmaak.

- Richard de Vries