

Menukaart

Meesters' klassiekers :

- | | |
|---|------|
| - Oesters
Vers gestoken uit de Marenne (Frankrijk), 6 stuks op klassieke wijze | € 18 |
| - Gillardeau
De Rolls Royce onder de oesters, afkomstig uit het Franse Marennes d'Oléron. 6 stuks op klassieke wijze | € 24 |
| - Proeverij van oesters
Proef ons gehele aanbod aan oesters, 6 stuks op klassieke wijze | € 21 |
| - Charcuterie
Plateau van charcuterie uit het Noord-Limburgse Oostrum, gemaakt van het Peelse edelzwijn en met kruiden op smaak gebracht | € 15 |
| - Kazen
Plateau van kazen van de beste kwaliteit, speciaal door de Meesters geselecteerd | € 15 |
| - Mixplateau
Een mix van boven vernoemde kazen en charcuterie | € 15 |
| - Bloedworst
Eendenlever – appelcrème – spek – tuinkers | € 15 |
| - Bouillabaisse
Verse zeebaars – scheermesjes – kokkels – mossels | € 15 |
| - Kalfswang
Mousseline – paddestoelen – seizoensgroenten – mosterdzaad | € 18 |
| - In port gestoofde vijgen
Vanille – mascarponecrème – citroenrasp | € 7 |

Meesters' hapjes

- | | |
|---|-------|
| - Olijven
Met marinade uit eigen keuken | € 3,5 |
| - Zuurdesem met olijfolie & hummus | € 5 |
| - Zuurdesem met olijfolie & eendenrillette | € 6,5 |
| - Saucisson
Gedroogd worstje uit de Auvergne | € 6 |