PLANK BARRIQUE (vanaf 2 personen te bestellen) € 29,50 p.p.

Een proeverij van onze kaart. De chef stelt een plank voor u samen
met verschillende gerechtjes.

Het concept van Barrique is om samen te genieten van een uitgebreide borrel.
Al onze gerechten zijn tussengerechten.

VLEES

Vitello tonnato – Dungesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise	€ 13,50
Buikspek – Met langoustine, wortel en Szechuan	€ 19,75
Wagyu beef tataki – Dungesneden met Japanse marinade, radijs en wasabi	€ 32,50
Terrine van eend – Met gedroogde veenbessen	€ 14,75
Kalfssukade – Met gegrilde rozenval en rouleau van spitskool	€ 19,00
Parelhoen – Met een aardappel mousseline, gegrilde paksoi en kerrie beurre blanc	€ 17,25
Hertenbiefstuk – Met pomme dauphine, rode kool, stoofpeertje en saus van kruidkoek	€ 24,50
Tournedos – Met aardappel terrine, geglaceerde winterpeen en beenmerg boter	€ 29,50
Tomahawk steak (+/– 1kg) – Bereid op de BGE en geserveerd met groente garnituur en friet	€ 74,50

VIS

Millefeuille met zeeduivel – Met witte kool en shiitake	€ 13,50
Carpaccio van zwaardvis – Met gefrituurde kappertjes, pompoen en groene kruiden dressing	€ 12,75
Pittige tonijn – Met crispy sushirijst, avocado en jalapeño	€ 17,50
Oesters (3 stuks) – Klassiek met rode wijnazijn en citroen Of Gegratineerd op oosterse wijze	€ 10,00
Saltimbocca van kabeljauw – Met salie, prosciutto en melanzane	€ 18,50
Coquilles – Met kastanje crème, hazelnoot en pancetta	€ 24,50
Zeebaars – Met ingelegde okra en snijbiet en een saus van bockbier met judasoren	€ 14,75
Zalm wellington – Met duxelles, spinazie en geitenkaas	€ 15,25

VEGA

Burrata – Met verse vijgen, stoofpeertje en balsamicodressing.	€ 10,50
Hartig taartje – Met geitenkaas, pruim, rozemarijn en rode portsaus.	€ 9,25
Geroosterde bloemkool – Met crème van aubergine, olijf, salie en tuinbonen.	€ 9,00
Gevulde pompoen – Met rijst, cranberry, gedroogde abrikoos en kaneel.	€ 11,50
Melanzane – Aubergine, mozzarella, tomatensaus en Parmezaanse kaas.	€ 10,25
Ravioli pompoen en amaretti – Met salieboter, pompoenpitten en Parmezaanse kaas.	€ 10,75
Truffel risotto – Met paddenstoelen, ricotta en verse truffel.	€ 14,25
Huisgemaakte spaghetti Porcini – Met eekhoorntjesbrood, beurre noisette en rucola.	€ 13,50

DESSERT

Tarte tatin van appel met kaneel ijs	€ 8,75
Scroppino	€ 9,50
Millefeuille met stoofpeer	€ 8,75
Eton Mess	€ 9,50
Combinatie van chocolade	€ 9,50
Kaasplateau (3 verschillende kazen)	€ 11,85
Dessertplank van de chef – De chef maakt een plank voor u met verschillende desserts.	€ 18,50

LEKKER VOOR BIJ HET DESSERT: € 9,50

SPECIALE KOFFIE

Irish coffee – Jameson	**Jamaican coffee** – Rum / Kahlua
French coffee – Cointreau	**Italian coffee** – Amaretto
Spanish coffee – Tia Maria	**Brasil coffee** – Kahlua / Cointreau

DESSERTWIJNEN	**Glas:**	**Fles:**
Elysium – Black Muscat, California, USA	€ 8,50	€ 50,00
Banyuls – Grenache Noir/Grenache Gris, Languedoc & Roussillon, Frankrijk	€ 7,50	€ 36,50
Monteagudo – Pedro Ximenez, Jerez, Spanje	€ 7,50	€ 42,50
Sauternes – Sauvignon Blanc/Semillion, Bordeaux, Frankrijk	€ 8,50	€ 50,00