



In ons restaurant & bistro Kerckebosch kunt u genieten van nieuwe, innovatieve en uitgebalanceerde gerechten.  
Over ieder gerecht is zorgvuldig nagedacht waarbij de smaak altijd leidend zal zijn.

## **Onze bistro gerechten;**

### *Voorgerechten;*

Gado Gado 2.0- haricots verts- taugé- groene kool- krokant hennen ei- kentjoer crème. 14

Plateau fruits de mer- Ortiz sardines- gepocheerde schaal- en schelpdieren- dipjes. 18,50

Dungesneden runder lende- truffelmayonaise- fenegriek- eendenlever- amandel . 15

Charcuterie plank- mix van Italiaanse vleessoorten- geroosterde groenten. 14,50

### *Tussengerechten;*

Geroosterde knolselderij soep verrijkt met wintertruffel. 9,50

Kalfswang- structuren van aardappel- chipolini-jus met knoflook. 15

### *Hoofdgerechten;*

Witte wijn risotto- bospaddenstoelen- gepocheerd eitje- schuim van cêpes. 17

Skrei (winterkabeljauw)- dakje van groene kruiden- wortel& Co- Noilly prat schuim. 22

Vis van de dag- wisselend visgerecht met passende garnituren. Dagprijs.

Diamanthaas- aardappelgratin nieuwe jas- gebraiseerde bloemkool- rode wijn jus . 22

Vlees van de dag- wisselend vleesgerecht met passende garnituren. Dagprijs.

Extra te bestellen; KB royale frieten. 3,75 of- en Oven geroosterde groenten. 4



Voor een kennismaking met onze keuken hebben wij alvast een mooie selectie van seizoens ingrediënten gemaakt, deze vindt u terug in ons Experience menu.

Gedurende deze Experience komt u in aanraking met verschillende smaken, structuren en uiteenlopende bereidingswijzen uit meerdere landen.

U gaat met ons op een culinaire reis langs verrassende en vernieuwende combinaties. Vanzelfsprekend loodsen wij u graag door onze kaart heen. Wij zijn de gids, u bepaalt de reis.

### **Experience diner menu Kerckebosch**

Rode mul filet- kreeft- vadouvan- linzen- augurk- muljus.

Coquille St. Jacques- buikspek- dashi- peer- beurre noisette.

Sardine- artisjok- 8 Brix- mosterdzaad- pommes soufflé.

Kwartel- eendenlever- truffel- knolselderij- jus van cacaobast.

Hertenkalf- bloedworst- pastinaak- bramen- rode kool- steranijs jus.

Bloedsinaasappel- muscovado- kardemom &

Walnoten- Aceto Balsamico- Granny Smith- sponge cake.

**6 gangen 72,50 / 5 gangen 62,50 / 4 gangen 52,50 / 3 gangen 42,50**

*Menu is alleen per tafel te bestellen. Vanaf 6 personen serveren wij uitsluitend ons menu.*