VOORGERECHTEN

Vooraf

Broodplankje € 8,50
Diverse tapenades
G · L · SF

Koude voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas € 16,75
Parmezaanse kaas / pittenmix / truffelmayonaise / rucola
L · E · SF

Dungesneden gerookte ribeye € 12,50
Uienchutney / kappertjes / Parmezaanse kaas / rucola
L · SF

Tartaar van tonijn € 12,75
Zoetzure paksoi / wakame / ponzu / wasabimayonaise / sesam / krokante wonton
G · SO · SE · E · SF · V

Gerookte eendenborst € 11,50
Knolselderijcrème / stoofpeer / notenmix / portdressing
SL · N · SF

Gepofte rode biet € 9,50
Pastinaakcrème / geroosterde walnoten / rucola / balsamico
Vegan
N · SF

Soepen

Pomodorisoep € 7,75
Basilicumpesto
L

Soep van het maandmenu € 7,75
Wisselende bereiding van de chef
MM

Allergenen: G = gluten | L = lactose | E = ei | V = vis | N = noten | P = pinda
SO = soja | SE = sesam | SL = selderij | SF = sulfiet | SS = schaal- en schelpdieren
MM = zie actueel maandmenu | * = vraag onze bediening (wisselend of nog te bevestigen)
Heeft u een allergie of dieetwens? Meld dit bij onze bediening.

VOORGERECHTEN

Warme voorgerechten

Gebakken coquilles € 19,75
Knolselderijpuree / krokant spek / kreeftensaus
SS · SL

Gebakken kalfszwezerik € 18,50
Groene asperges / kalfsjus
L · SF

Gamba's à la plancha € 12,75
Paksoi / rode peper / knoflookolie / limoen
SS · SF

Champignons Dordogne € 8,50
Bierbeslag / truffelmayonaise / cocktailsaus
G · E · SF

Geitenkaas uit de oven € 10,50
Vijgen / walnoten / balsamicosiroop
L · N · SF

Proeverijen

Proeverij van voorgerechten € 25,50 p.p.
Minimaal voor 2 personen te bestellen / vier warme en vier koude gerechtjes

Allergenen: G = gluten | L = lactose | E = ei | V = vis | N = noten | P = pinda
SO = soja | SE = sesam | SL = selderij | SF = sulfiet | SS = schaal- en schelpdieren
MM = zie actueel maandmenu | * = vraag onze bediening (wisselend of nog te bevestigen)
Heeft u een allergie of dieetwens? Meld dit bij onze bediening.

HOOFDGERECHTEN

Vis

Zalmfilet € 23,25
Spinazie / haricots verts / bospeen / bloemkool / wittewijn-dillesaus
V · L

Sliptongen € 25,75
In roomboter gebakken / citroen / kappertjes / peterselie / haricots verts / bospeen / bloemkool
V · G · SF · L

Kabeljauwfilet € 26,25
Gekaramelliseerde witlof / knolselderijpuree / haricots verts / bospeen / bloemkool / beurre blanc met citroen en bieslook
V · L · SF · SL

Tonijnfilet € 24,50
Sesamkorst / paksoi / haricots verts / bospeen / bloemkool / ponzu / wasabimayonaise
V · G · SO · SE · E · SF

Jules Verne's vispalet € 28,25
Diverse vissoorten met seizoensgroenten
V · SS

Fish of the month € 18,50
Vis van het maandmenu
L · V

Verrassingsmenu

Laat u verrassen door onze keukenbrigade

3 gangen chefsmenu* € 36,00

4 gangen chefsmenu* € 44,00

5 gangen chefsmenu* € 52,50

6 gangen chefsmenu* € 57,00

Maaltijdsalades

Lucullus € 23,75
Thaise dressing / ossenhaaspuntjes / gamba's / roze garnaaltjes
SS · E · SF

Carpaccio € 23,75
Ossenhaascarpaccio / Parmezaanse kaas / pittenmix / truffelmayonaise
L · E · SF

Warme geitenkaas € 18,65
Vijgen / walnoten / balsamicosiroop
L · N · SF

Vegetarisch en plantaardig

Tagliatelle € 18,50
Spinazie / cherrytomaat / knoflook / rode peper / citroen / licht pittige tomatenroomsaus optioneel met gamba's of ossenhaaspuntjes + € 5,00
Basis: G · E · L · SF | met gamba's: +SS

Risotto van paddenstoelen € 18,50
Gemengde paddenstoelen / spinazie / Parmezaanse kaas / truffelolie / rucola optioneel met ossenhaaspuntjes of gamba's + € 5,00
Basis: L · SF | met gamba's: +SS

Melanzane alla Parmigiana € 18,50
Aubergine / tomatensaus / mozzarella / Parmezaanse kaas / basilicum / rucola
L · SF

Vegetarisch hoofdgerecht van het maandmenu € 18,50
Wisselende bereiding van de chef
MM

Allergenen: G = gluten | L = lactose | E = ei | V = vis | N = noten | P = pinda
SO = soja | SE = sesam | SL = selderij | SF = sulfiet | SS = schaal- en schelpdieren
MM = zie actueel maandmenu | * = vraag onze bediening (wisselend of nog te bevestigen)
Heeft u een allergie of dieetwens? Meld dit bij onze bediening.

HOOFDGERECHTEN

Vlees

Kipsaté € 19,25
Gemarineerde kippendij / satésaus / atjar / krokante ui / kroepoek
G · P · L · SO · SF · SS

Huisgemaakte Jules-burger € 20,75
Runderburger / briochebol / cheddar / bacon / gekaramelliseerde ui / augurk / Jules-saus / friet
G · L · E · SF · SE

Rundersteak - 200 g € 26,50
Pastinaakpuree / gegrilde groenten / keuze uit rodewijnjus, kruidenboter of pepersaus
SF

Mixed grill € 29,50
Ossenhaasspies / entrecote / kipsaté / gekaramelliseerde witlof / gegrilde groenten / keuze uit rodewijnjus, kruidenboter of pepersaus

Entrecote - 250 g € 33,50
Pastinaakpuree / gegrilde groenten / keuze uit rodewijnjus, kruidenboter of pepersaus
SF

Spareribs - 500 g € 21,50
Langzaam gegaard / sticky ponzu-BBQ-lak / bosui / koolsla / aioli / friet
G · E · SO · SF

Ribeye - 300 g € 33,50
Aardappelpuree / gegrilde groenten / keuze uit rodewijnjus, kruidenboter of pepersaus
optioneel met gamba's + € 5,00
Basis: L | met gamba's: +SS

Tournedos - 200 g € 32,50
Ossenhaas / knolselderijpuree / gegrilde groenten / keuze uit rodewijnjus, kruidenboter of pepersaus
optioneel met gamba's + € 5,00
Basis: SL | met gamba's: +SS

Eendenborstfilet € 21,50
Gegrilde groenten / gekaramelliseerde witlof / saus van rood fruit
L · SF

Keuzesauzen

De gekozen saus kan extra allergenen bevatten.

Rodewijnjus: L · SF
Kruidenboter: L · SF
Pepersaus: L · E · SF

Apart te bestellen

Franse frites* € 4,75

Frisse salade* € 4,25

Gebakken aardappels* € 5,25

Allergenen: G = gluten | L = lactose | E = ei | V = vis | N = noten | P = pinda
SO = soja | SE = sesam | SL = selderij | SF = sulfiet | SS = schaal- en schelpdieren
MM = zie actueel maandmenu | * = vraag onze bediening (wisselend of nog te bevestigen)
Heeft u een allergie of dieetwens? Meld dit bij onze bediening.

DESSERTS EN KAAS

Een zoete of hartige afsluiting

Desserts

Dame Blanche € 7,75
Vanille-ijs / warme chocoladesaus / slagroom / amandelkrokant
L · N · SF

Tiramisu van Bastognekoek € 6,50
Stracciatella-ijs / cacao
L · E · G · SF

Crème Brûlée € 7,75
Vanille / krokante suikerlaag / mandarijncompote / amandelkoekje
L · E · N · G · SF

Warme appel-perenstrudel € 6,50
Appel / peer / rozijnen / kaneel / vanille-ijs / vanillesaus
G · L · E · SF

Warm chocoladetaartje € 6,50
Karamelsaus / sinaasappel / amandelkrokant / vanille-ijs
G · L · E · N · SF

Kaas

Kaasplankje - drie kazen € 9,25
L · N · SF · G

Kaasplankje - vijf kazen € 14,50
Vijgenbrood / chutney / peer / walnoten
L · N · SF · G

Allergenen: G = gluten | L = lactose | E = ei | V = vis | N = noten | P = pinda
SO = soja | SE = sesam | SL = selderij | SF = sulfiet | SS = schaal- en schelpdieren
MM = zie actueel maandmenu | * = vraag onze bediening (wisselend of nog te bevestigen)
Heeft u een allergie of dieetwens? Meld dit bij onze bediening.