

## **Menu Tradition Qualité**

Vier klassiekers eventueel als verrassing geserveerd

**Honderd twintig euro**

## **Menu Alliance**

Zes gerechten eventueel als verrassing geserveerd

**Honderd veertig euro**

## **Menu Librije**

Acht keer mini gerechtjes

**Honderd vijftig euro**

## **Om toe te voegen in elk menu**

Bietjes, kinnebakspek en 10 gram Osciëtra kaviaar

**Vijftig euro**

**Gelieve menu's alleen per tafel te bestellen,  
natuurlijk houden wij rekening met uw wensen.**

## Onze wijnen

**Geachte gast,**

Mag ik u iets vertellen over onze wijnen? Naast het pure eten wil ik graag passende wijnen serveren. Iedere zaterdag proef ik met mijn team enkele gerechten en daarbij de wijnen. We proeven net zo lang totdat we de juiste combinatie hebben gevonden.

Bij de menu's en/of de à la carte gerechten serveer ik, samen met de sommeliers Guido en Ronnie, de juiste wijnen.

Natuurlijk houden wij rekening met uw wensen. Meer of minder, half of heel.

Daarnaast wil ik u onze wijnkaart presenteren met namen uit de gehele Wereld. Een keuze uit een 20 tal open wijnen geeft u de gelegenheid veel te kunnen proeven.

Ik geef u graag advies, zodat wij uw lunch of diner compleet kunnen maken.

Geniet...

**Thérèse Boer**

## Wijnarrangementen:

<b>Menu Tradition</b>	4 gerechten / passende wijnen	Vierenveertig euro
<b>Menu Alliance</b>	6 gerechten / passende wijnen	Zesenzestig euro
<b>Menu Librije</b>	8 gerechten / passende wijnen	Tweeënzeventig euro en vijftig cent

**Uit respect voor onze andere gasten,  
vragen wij u het roken te beperken tot na de maaltijd**

RESTAURANT

## De Librije

### Mondvermaakjes

*“Cruditeiten” en kruidenrij*

*Kroepoek van “boleten”*

*Jonge paksoi met mango en sesamyoghurt*

*Piccalilly met witte bonen*

*Krokante kaas met Zwolse mosterd*

*Pinda, pittige augurk*

*Zwarte olijf en gebrande paprika*

*Compôte aubergine met tongkuit*

## Librije's Acht keer mini

Nieuwe “vindingen” en een enkele klassieker, in het mini uitgevoerd

Oester, ganzenlever, oloroso room en venkel

Jonge makreel met paprika en koffie

Langoustine, lavendel mayonaise met sinaasappel

Rug, wang, kin en tong van kabeljauw met droge worstbouillon en knolselder

Kalfszwezerik, “kalfsamerican” en kalfstong

Wiede lam met spinazie en mierikswortel

Munster, dadel, uitlekvocht van aardappel en steranijs

Gebrande ananas, chocolade en roze peper ijs

Bloedsinaasappel met mascarpone en dennentoppen

*“Rijstepap”*

*Rijst, rum, passiefruit en koffie*

**Honderd vijftig euro**

RESTAURANT

## De Librije

### Mondvermaakjes

*“Cruditeiten” en kruidenrij  
Kroepoek van “boleten”*

*Jonge paksoi met mango en sesamyoghurt*

*Piccalilly en witte bonen  
Krokante kaas met Zwolse mosterd*

*Pinda, pittige augurk  
Zwarte olijf en gebrande paprika*

*Compôte aubergine met gember*

## Acht keer mini vegetarisch

Salade van jonge spinazie met paprika en koffie

Cocospaggetti met citroengrasbouillon en “sateh” van pistache

Bouillon van wortel met schuim van gerookte uitjes en aardappel krokantjes

Spiegeleitje met pickles van jonge paddestoeltjes, bloemkool en truffel

Krokante aubergine met sabayon van Reijpenaer X.O en topinamboer

Bietjesrisotto met mierikswortel, peterselie en lavasbouillon

Munster, dadel, uitlekvocht van aardappel en steranijs

Gebrande ananas, chocolade en roze peper ijs  
Bloedsinaasappel met mascarpone en dennentoppen

*“Rijstepap”*

*Rijst, rum, passiefruit en koffie*

Uw keuze uit het bovenstaande menu;

**4 gerechten Zeventig euro**  
**6 gerechten Vijfentachtig euro**  
**8 gerechten Honderd tien euro**

## Om mee te beginnen

### **“Kikkerhammetjes” ...**

Kikkerhammetjes met een salade van paddestoeltjes, gerookt kalfsmerg en kalfsjus met knoflook

**Zevenendertig euro en vijftig cent**

### **Kalf...**

Rosbief en “Americain” van kalfsmuis met Noordzeekrab en warme mayonaise van Noordzeekrab en salade “Isabelle”

**Achtendertig euro en vijftig cent**

### **Wilde duif...**

Jonge “houtduif” met eendenlever, maïs en vijgenmosterd “bouillon” van de gerookte karkassen en krokante eendenlever

**Achtendertig euro en vijftig cent**

### **Noordzeekreeftjes...**

Langoustine, lavendel mayonaise met sinaasappel en aardappel

**Achtendertig euro en vijftig cent**

### **Rogvleugel...**

Rogvleugel, bloemkool, krentjes, kappertjes en gekarameliseerde boter

**Vijfendertig euro en vijftig cent**

### **Oester-lever...**

Ganzenlever met oester, oloroso room en lichtgerookte sjalotjes

**Veertig euro**

### **Rivierkreeft...**

Rivierkreeft ingemaakt met jasmijn, konijnenniertjes en macaroni met geitenkaas

**Achtendertig euro en vijftig cent**

### **Kalf...**

“Americain” met oesterblad en Oscietra kaviaar

Gekonfijte tong in kalfsbouillon

Zwezerik met bietjesrisotto en lavas

**Tweënvijftig euro**

## Visbereidingen

### **Kabeljauw....**

Kabeljauwrug met citroengras, pastinaak en iets kokos,  
de kin de wang en tong met “sateh” van pistache

**Tweënvijftig euro**

### **Zeeduivel....**

Zeeduivel met “pickles” van paddestoeltjes, uitlek van aardappel, sinaasappel en lavendelolie

**Vijfenvijftig euro**

### **“Zoetwaterzooi”...**

“IJsselmeerbaars”, rivierkreeft, slakjes, kikkerhammetjes, gerookte paling en zure bom

**Zevenenveertig euro en vijftig cent**

## Vleesbereidingen

### **Bresse duif...**

Tamme duif in “Lapsang” met crème van zijn levers en pistache

**Vijfenvijftig euro**

### **Wiede lam...**

De rug met spinazie en mierikswortel en nek met limoen en eigen jus

**Zestig euro**

### **Kalfszwezerik...**

Gelakte hartzwezerik met koffie, knolselder en gebrande ananas

**Zevenenveertig euro en vijftig cent**

**Op onze dessertkaart staan een aantal soufflés. In verband met de langere bereidingstijd, is het beter voor de kwaliteit deze van te voren te bestellen**

RESTAURANT

De Librije

## Kaasgerechtjes

“Limburger” met dadel “aardappeluitlek” en steranijs  
**Zeventien euro en vijftig cent**

“Minuut” gemaakte crème “brulée” van epaisse met sorbet van gewürztraminer  
**Zeventien euro en vijftig cent**

Kaas naar keuze van ons plateau  
Van alles een beetje  
**Twintig euro**

## Soufflé's

(kan even duren) **Tweëntwintig euro**

Soufflé van chocolade met ijs sinaasappel en engelwortel

Soufflé van limoenblaadjes met gemberroom en vanille-ijs

Soufflé van boerenkweek met bloedsinaasappel

## Zoetigheden

**Twintig euro**

“Minuut” gemaakte crème “brulée” van gember en limoenblaadjes met kokossorbet

Ananas, chocolade en roze peper

Bloedsinaasappel, yoghurt, witte chocolade en iets olijfolie

Banaan, chocolade en nootmuskaat