

CHEFSMENU

“EEN AVONDVULLEND MENU ZORGVULDIG SAMENGESTELD DOOR ONZE CHEF”

APERITIEF

SPUMANTE	5.5
HUIS APERITIEF	6.5
GIN TONIC HENDRICKS	9.5

CHEFSMENU

Laat onze chef je verrassen met ons chefsmenu.
Zorgvuldig samengesteld en wisselende gerechten.
Compleet met amuse, brood met Beaulijfolie en friet bij
het hoofdgerecht.

Per tafel te bestellen

3 GANGEN	43
4 GANGEN	47
5 GANGEN	53
KAAS NA IPV ZOET	+4

BEAU ALL-IN DEAL

Maandag tot en met donderdag bieden wij een 3-gangen
all-in menu. U ontvangt naast ons driegangen menu ook
drie bijpassende wijnen*, en koffie of thee na.

**pils of fris ook mogelijk*

3 GANGEN ALL-IN MENU	50
-----------------------------	----

WIJNARRANGEMENT

Ook losse glazen of een bob-arrangement mogelijk

3 GANGEN	18
4 GANGEN	24
5 GANGEN	30

Uiteraard houden wij rekening met eventuele allergenen of
dieetwensen. Een geheel vegetarisch menu is ook mogelijk.

DINER



OM TE PROOSTEN

BONTE BENTHEIMER HAM	13
60 Gram 18 maanden gerijpt natuurlijke wijze toast	
BROOD MET BEAULIJFOLIE	6.5
Rustiek brood onze eigen olijfolie uit Italië fleur de sel	
BROOD MET DIPS	6.5
Rustiek brood diverse dips	
FLUTE SOEP	5
Keuze uit tomaat, bospaddenstoelen of bisque crevette	

VOORGERECHTEN

ROASTED CARPACCIO		14.5
Vadouvan macadamia rucola parmezaan		
STEAK TARTAAR		15.5
Bospaddenstoel prei eidooier toast		
GEKONFIJTE EENDENBOUT		15
Aardpeer toffee biet sinaasappel		
CEVICHE		16
Kingfish grapefruit sjalot avocado		
COQUILLE		16
Macadamia soja spruit bonte Bentheimer		
 POMPOEN		14.5
Op vier wijzen kruidenolie		
 RODE BIET		13.5
Shiitake zwarte knoflook zoete aardappel focaccia gele wortel		

SOEP

 TOMAAT		7.5
Geroosterde tomaat balsamico 		
BOSPADDENSTOELEN		7.5
Kerrie bundelzwam crème		
BISQUE CREVETTE		9.5
Schaaldieren		

DINER

HOOFDGERECHTEN

TOURNEDOS 32.5

180 Gram | sjalot | aardpeer | witte chocolade
wortel

BRISKET 28.5

Knoflookjus | boerenkool | spruit

KABELJAUW 27.5

Nori | mossel | venkel | zeewier | kruidenolie

SNOEKBAARS 26.5

Zoete aardappel | rode kool | bisque

 **RAVIOLI** 22.5

Bospaddenstoel | truffel | rucola | parmezaan
balsamico

 **RODE KOOL** 21

Miso | granaatappel | grapefruit | zoete aardappel
truffelchips

BUTCHERS CHOICE 25.5

Wekelijks wisselend vleesgerecht | keuze van de chef

FISHERMANS CHOICE 25.5

Wekelijks wisselend visgerecht | keuze van de chef

 **FARMERS CHOICE** 22.5

Wekelijks wisselend vegagerecht | keuze van de chef

BIJGERECHTEN

FRITES 4.5

Mayonaise

FRITES PARMEZAAN 6.5

Parmezaan | truffelmayonaise

ZOETE AARDAPPELFRIET 5.5

Truffelmayonaise

 **CEGRILDE SALADE** 6.5

Little gem | zwarte olijf | balsamico | parmezaan

DINER

NAGERECHTEN

BEAU COUPE	10
3 bollen sorbetijs van <i>Gelato Buon Gusto</i> vers fruit	
DAME NOIR	9.5
Witte chocolade fleur de sel <i>Beaulijfolie</i> chocolade roomijs van <i>Gelato Buon Gusto</i>	
PANNACOTTA	11
Amandelmelk vanille pure chocolade rode peper balsamico	
ESPRESSO MARTINI TIRAMISU	9.5
Espresso vodka lange vinger gezouten karamel	
MERINGUE	9.5
Limoncello kokos	
KAAS	14
4 kazen notenbrood druif vijg	
AFFOGATO	6
Espresso vanille roomijs slagroom	
ESPRESSO MARTINI	10
Vodka Tia Maria espresso	
SGROPPINO	6.5
Keuze uit citroen of grapefruit vodka prosecco	

Beau

HOTEL
RESTAURANT

ETEN • DRINKEN • SLAPEN • BORRELEN

ALLE DAGEN GEOPEND

UNIEK, BOURGONDISCH EN GASTVRIJ