

# Beau

HOTEL  
RESTAURANT

ETEN • DRINKEN • SLAPEN • BORRELEN

ALLE DAGEN GEOPEND

UNIEK, BOURGONDISCH EN GASTVRIJ

# DINER

VANAF 17 UUR

## OM TE PROOSTEN

---

<b>OESTERS OP DRIE WIJZEN</b>	14,5
3 stuks   sjalot rode wijnazijn   sabayon   citroen   bosui   rode peper	
<b>BONTE BENTHEIMER HAM</b>	11
80 gram   18 maanden gerijpt   natuurlijke wijze   brood	
<b>BROOD MET OLIJFOLIE</b>	5,5
Zuurdesembrood   onze eigen olijfolie uit Italië   balsamico   zeezout	
<b>FLUTE SOEP</b>	4,5 p/s
Tomatensoep   tom kha kai   bisque crevette	

## VOORGERECHTEN

---

<b>TONIJN</b>	16
Diverse bereidingen tonijn   sesam kletskop   asperge   yuzu   wasabi   avocado	
<b>COQUILLE</b>	17
Aardpeer   bonte bentheimer ham	
<b>KALFSPASTRAMI</b>	14
D.I.Y. piccalilly   steak tartaar   gepocheerd kwartelei	
<b>CARPACCIO</b>	14
Parmezaan kletskop   pijnboompitten   rucola   truffelmayonaise	
<b>BURATTA</b> ✓	12
Antiboise   gepofte cherrytomaat   kappertjes   olijf   gefrituurde basilicum	
<b>PREI</b> ✓	10
Diverse bereidingen prei   truffel aardappel	
<i>Supplement verse truffel</i>	

## SOEPEN

---

<b>TOMAAT</b> ✓	7
Room   groene kruiden	
<b>TOM KHA KAI</b>	7
Kip   limoen   rode peper	
<b>BISQUE CREVETTE</b>	9
Schaaldieren   toast   rouille	

# DINER

VANAF 17 UUR

## HOOFDGERECHTEN

---

<b>RIBEYE</b>	25
250 gram   gepofte knoflookjus   gegrilde asperge   pastinaak	
<b>OSSOBUCO ALLA MILANESE</b>	24
Langzaam gegaarde kalfsschenkel   huisgemaakte pappardelle	
<b>ZEEWOLF</b>	26
Langoustine   schaaldieren beurre blanc   saffraan risotto   spinazie	
<b>RAVIOLI</b> ✓	18
Ricotta   spinazie   gepofte knoflook roomsaus   verse truffel	
<b>QUICHE</b> ✓	18
Asperges   Mascarpone   schuim van basilicum	
<b>BUTCHERS CHOICE</b>	22
Wekelijks wisselend vleesgerecht   keuze van de chef	
<b>FISHERMANS CHOICE</b>	22
Wekelijks wisselend visgerecht   keuze van de chef	

## BIJGERECHTEN

---

<b>FRITES</b>	4
Mayonaise	
<b>FRITES PARMEZAAN</b>	6.5
Parmezaan   truffelmayonaise	
<b>ZOETE AARDAPPELFRIET</b>	5
Truffelmayonaise	
<b>FRISSE SALADE</b>	4

# DINER

VANAF 17 UUR

## NAGERECHTEN

---

<b>MERINGUE</b>	8,5
Meloen   mascarpone   passievrucht sorbetijs	
<b>PANNACOTTA</b>	8,5
Roodfruit   krokantje van honing   frambozen sorbetijs   citroenmelisse	
<b>CHOCOLADEMOUSSE</b>	8,5
Drambuie   bloedsinaasappel sorbetijs   spongecake	
<b>SGROPPINO</b>	6,5
Sorbetijs   wodka   prosecco	
<b>KAAS</b>	3,5 p/s
3 tot 6 kazen   notenbrood	