

BOOTHUYS

SUGGESTIES

VOORGERECHTEN

Duroc buikspek met St-Jacques, knolselder geroosterde knoflook en soja glaze	€ 25
Tartaar van Saku Tonijn, geconfijte gember gepekeld rammenas	€ 23
Carpaccio van Entrecôte "Prime Meat" shichimi togarashi, 22 dagen gerijpt	€ 25



HOOFDGERECHTEN

Gebakken skreihaas groene asperges, Hollandaise met dragoninfusie & verse puree	€ 38
Konijnenbout op "grootmoeders wijze"	€ 31
Lamskroon Nieuw-Zeeland krokante groenten, lamsjus & ovengegaarde krieltjes	€ 42
Cote à l'os ribkant Txogitxu Super "21d gerijpt" witloofsla (per 2 pers.)	€ 49 p/p

**Aardappelgerecht inbegrepen
Sauzen: champignon, peper, béarnaise, vleesjus €3*



LUNCHMENU - WEEKDAGEN

Voorgerecht - Hoofdgerecht - Koffie/thee

€ 37



SUGGESTIEWIJNEN

WIT: Strassertal / Weingut Peter Dolle / Oostenrijk / Grüner Veltliner

€ 7,5 Glas / € 37 Fles

ROOD: Van Loveren / Robertson / Zuid-Afrika / Pinotage

€ 7,5 Glas / € 37 Fles