

WELKOM BIJ

BISTRO DE SLEUTEL

De kaart wisselt met de seizoenen mee, is spannend, toegankelijk maar vooral erg smaakvol. Seizoensgebonden ingrediënten, producten uit de regio en van leveranciers waar Joost Saris en onze chefs al jaren mee samen werken.

De a la carte kaart bestaat uit favorieten van de chefs en heeft een nieuwe kijk op echte bistro klassiekers.

Laat je verrassen!

Ons menu is opgebouwd uit ingrediënten die die dag of week perfect in het seizoen zijn, te combineren met een bijpassend wijnarrangement. Een menu waarin traditie en verrassingen elkaar versterken.

SOEP

ASPERGESOEP 6

FRANSE UIENSOEP 6

VOORGERECHTEN

STEAK TARTAAR & EI	10
ZELF GEROOKTE ZALM & CITRUS	11
CARPACCIO & PESTO	10
BBQ-BIETJES & RICOTTA	9
BAARS & LIMOEN	10
RISOTTO & SEIZOENSGROENTEN OOK ALS HOOFDGERECHT TE BESTELLEN	10

HOOFDGERECHTEN

GESERVEERD MET FRIETJES EN SEIZOENSGROENTEN

TOURNEDOS & AARDPEER	26
KABELJAUW & PREI	19
SHORTTRIB & GEKARAMELISEERDE UI	27
ZEEBAARS IN ZOUTKORST	21
PARELHOEN & RAAPJES	18
GNOCCHI & KABELJAUW OOK MET SHORTTRIB OF VEGETARISCH TE BESTELLEN	21

VERRASSINGSMENU

III MENU 33	WIJNARRANGEMENT III MENU 18
IV MENU 39	WIJNARRANGEMENT IV MENU 23
VI MENU 46	WIJNARRANGEMENT VI MENU 28