JRE MENU

Inclusief amuses en broodservies
Menu 4 gangen | €80
Menu 5 gangen | €95
Menu 6 gangen | €105
Gerechten gemarkeerd met * vormen de extra gangen.

Tonijn
Eveleens paling, sanbaizu, radijs

Kalfstartaar *
Langoustine, Perle Imperial kaviaar

Skrei
Rode wijn zuurkool, stoofvlees, beurre blanc

Kalfszwezerik **
Knolselderij, truffel

Ree
Stoofpeer, rode kool, zilver ui
Supplement Wagyu A5 in plaats van - €35

Chocolade
Karamel, pinda, peer
Supplement kaas in plaats van - €7,50

Klassiekers
Supplement in plaats van – €10
Extra in het menu - €25

Steak tartaar, truffel, kwartel ei
Ganzenlever, kalfszwezerik, salade, brioche
Gebakken ganzenlever, Calvados, Granny Smith
Souffle, vanille, bloedsinaasappel

Fris&Fit Menu 4 gangen - €65

Tijd voor de goede voornemens!
Na een heerlijke, maar vaak iets te gezellige decembermaand is het tijd om het nieuwe jaar fris en fit te beginnen.
Daarom serveren wij een Fris & Fit menu maar dan natuurlijk op de verfijnde la Ruche-manier.
Je moet tenslotte wel goed blijven eten.

Coquille
Parmezaan, tomaat

Knolselderij
bouillon, wintertruffel

Kalfslende
artisjok en croûte

Riz Condé
bloedsinappel, dragon

Bij alle gerechten houden wij rekening met allergieën.
Daarnaast zijn de menu's ook vegetarisch te bestellen.

Wenst u liever à la carte te eten, vraag naar onze kaart.

Bijpassend
Ik nodig u uit om samen met ons te genieten van de harmonie tussen glas en gerecht, en hoop dat onze passie ook uw beleving compleet maakt.

Bijpassende wijn per glas – €12
Bijpassende Grand cru wijn per glas – €25
Bijpassend alcoholvrij per glas - €10
(ook in halve glazen te bestellen)

À LA CARTE

Onze à la carte gerechten worden iets ruimer geserveerd dan de menuporties.
Wij adviseren dan ook graag om te genieten van minimal een voor- en hoofdgerecht, zodat u de volledige beleving van onze keuken ervaart.

Voorgerecht

Tonijn - 25
Eveleens paling, sanbaizu, radijs

Kalfstartaar - 35
langoustine, Perle imperiaal kaviaar

Steak tartaar - 25
Truffel, kwartel ei, frisse groente

Ganzenlever & kalfszwezerik - 30
Salade, brioche, praline

Gebakken ganzenlever - 25
Calvados, Granny Smith, suikerbrood

Hoofdgerecht

Skrei - 50
Rode wijn zuurkool, stoofvlees, beurre blanc

Kalfszwezerik - 50
Knolselderij, truffel

Ree - 50
Stoofpeer, rode kool, zilver ui

Dessert

Chocolade - 15
Karamel, pinda, peer

Souffle - 20
Vanille, bloedsinaasappel

Kazen van het 'Proefhuys' - 20