

# HIGH TEA 26

Laat je een middag lang verwennen met al het lekkers dat onze keukenbrigade te bieden heeft en kies voor onze uitgebreide High Tea, inclusief sprankelend aperitief en onbeperkt topkwaliteit thee van Essentials Tea.

## Tea Royale

*💡 Ook alcoholvrij mogelijk!*

Taste! Mousseux | Lovely Fruits  
theesiroop

## Tom Kha Kai soep

Shiitake | Bosui | Pekingend

## Wagyu rosbief

Focaccia | Rucola-pesto | Gedroogde  
tomaat

*Thee tip: Buchu*

## Desem Krab

Desembrood | Krab | Appel | Wakamé

*Thee tip: Groene thee*

## Baguette "steak tartaar"

*✓ Zonder vlees!*

Watermeloen | Piccalilly | Zoetzuur  
| Little gem

*Thee tip: Lemon Ginger*

## Flammkuchen

Pancetta | Truffel | Parmezaanse kaas  
| Rucola

*Thee tip: Buchu*

## Amuses

Kroepoek | Dip

Taco | Groente mayonaise | Mais  
| Komkommer

Kerrie koekjes | Crème van doperwt  
| Limoen

*Thee tip: Buchu*

## Waanzinnig\* Tilburgse Kanjer 2.0

Appel | Eiwitschuim | Amandel

*Thee tip: Detox*

*\* Heerlijk appelgebak in samenwerking met  
Restaurant Waanzinnig!*

## Patisserie

Twee friandises | Zelf kiezen in onze  
Walk-in koelvitrine

## Madeleine

Earl grey madeleine

*Thee tip: Earl Grey*

## Scone

Lemon curd | Jam

*Thee tip: Earl Grey*

## Macaron

Macaron

*Thee tip: Lovely Fruits*



## Essentials Organic Luxury Tea

Thee uit een wijnglas? Jazeker! Deze glazen zijn speciaal ontwikkeld voor thee en zijn hittebestendig. De vorm van het glas zorgt ervoor dat de aroma's in het glas blijven hangen en je (net als bij wijn) kan walsen om de thee zo goed te kunnen proeven en ruiken. Bas en Ilona importeren van over de hele wereld de allerhoogste kwaliteit biologische thee naar hun bedrijf in Goirle (toch een beetje Brabantse thee dus!). Laat je verrassen door de puurheid van de groene thee, de Rooibos en de Buchu en de bijzondere smaken en geuren van de samengestelde theeën.



# ONTBIJT

Het ontbijt is van maandag tot en met vrijdag 06.30 tot 10.00 uur beschikbaar; op zaterdagen en zondagen geniet je zelfs tot 11.00 uur van een heerlijk ontbijt! Kinderen tot 12 jaar mogen voor 1,- per levensjaar ontbijten.

## Ontbijtbuffet

18,5

Dagelijks serveren we in ons souterrain een uitgebreid ontbijtbuffet. Neem lekker de tijd en geniet onbeperkt van een divers aanbod van verse broodsoorten, hartig en zoet beleg, thee, koffie, verse jus d'orange en verschillende warme (ei)gerechten.

## Small breakfast

8

Niet iedereen is een grote ontbijter. Speciaal daarvoor hebben we het "Small Breakfast" in het leven geroepen. Je kiest dan zelf 5 items van het ontbijtbuffet, bijvoorbeeld een kop koffie, een croissant, pistolet, plakje kaas en een glas verse jus d'orange.

# ZOET

Te bestellen vanaf 12.00 uur

## Madeleines

1

Twee Earl Grey madeleines

*Thee tip: Earl Grey*

## Waanzinnig\* Tilburgse Kanjer

5

Appel | Eiwitschuim | Amandel

*Thee tip: Detox*

## Scone

3,5

Lemon curd | Citroen crème | Jam

*Thee tip: Lemon Ginger*

## Patisserie

2

2 friandises | Zelf kiezen in onze walk-in koelvitrine

## Macaron

2

Macaron

\* Heerlijk appelgebak in samenwerking met Restaurant Waanzinnig!

# EIEREN

Te bestellen vanaf 12.00 uur

## Eggs benedict

8,5

Twee gepocheerde eieren | Brioche brood | Puur Brabant\* plaatham | Hollandaise saus

## Eggs Puur

9,5

Twee gepocheerde eieren | Brioche brood | Gerookte zalm | Avocado | Hollandaise saus

\* Puur Brabant is een boerderijwinkel waar ze veel verschillende, pure producten verkopen.

## Heb je een allergie?



Wij gaan altijd zorgvuldig om met jouw voedselallergie of intolerantie. Kruisbesmetting is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten. Geef het aan ons door als je een allergie of intolerantie hebt zodat we daar rekening mee kunnen houden.

# LUNCH

12.00 - 17.00 uur

## Wagyu rosbeef 12,5

Focaccia | Rucola-pesto | Gedroogde tomaat

*Thee tip: Rooibos*

*Wijn tip: Duc de la Forêt Rose*

## Flammkuchen klassiek 8,5

Crème fraîche | Spek | Rode ui | Parmezaan

*Thee tip: Groene thee*

*Wijn tip: Vegas Blanco*

## Sandwich krab 11

Desembrood | Krab | Appel | Wakamé

*Thee tip: Groene thee*

*Wijn tip: Vegas Blanco*

## Broodje "steak tartaar" 11

✓ *Zonder vlees!*

Watermeloen | Piccalilly | Wortel | Zoet-zuur

*Thee: Lemon Ginger*

*Wijn: Duc de la Forêt Viognier*

## Tom Kha Kai soep 7,5

Shiitake | Bosui | Pekingeend | Taugé

## Lunchproeverij vlees 12,5

Tom Kha Kai | Focaccia Wagyu Rosbeef | Flammkuchen Italiaans

*Thee tip: Just Relax*

*Wijn tip: Duc de la Forêt Viognier*

## Flammkuchen Italiaans 8,5

Pancetta | Truffel | Parmezaan | Rucola

*Thee tip: Buchu*

*Wijn tip: Siener Taste! Riesling*

## Flammkuchen zalm 11

Gerookte zalm | Crème fraîche | Rode ui | Rucola

*Thee tip: Groene thee*

*Wijn tip: Siener Taste! Riesling*

## Salade krab 12,5

Little Gem | Krab | Appel | Wakamé

*Thee tip: Groene thee*

*Wijn tip: Vegas Blanco*

## Salade "steak tartaar" 12,5

✓ *Zonder vlees!*

Watermeloen | Little Gem | Piccalilly

*Thee: Lemon Ginger*

*Wijn: Duc de la Forêt Viognier*

## Soep van de week 6

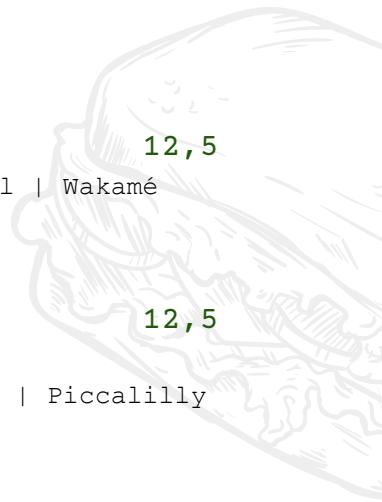
Wekelijks wisselende soep

## Lunchproeverij vis 12,5

Bisque d'Homard | Desem Krab | Flammkuchen zalm

*Thee tip: Groene thee*

*Wijn tip: Siener Taste! Riesling*



## Wagyu

Het vlees van deze bijzondere runderen komt niet meer alleen maar helemaal uit Japan, maar ook uit "ons eigen" Brabant! In Oisterwijk grazen Wagyu runderen bij de Rozephoeve. Het bijzondere aan dit ras is dat het vet helemaal "gemarmerd" is in het vlees en dat is wat er de fantastische smaak aan geeft. Bart en Susanne verkopen, naast het vlees van hun eigen Wagyu runderen, in hun landwinkel verschillende mooie streekproducten. Bijvoorbeeld ook (net als wij) ijs van 't ijsboerinneke uit Moergestel.



# HIGH WINE 44,5

Laat je volledig in de watten leggen met onze culinaire High Wine! Sommelier Kees Verlaan van Restaurant Taste! heeft voor bij de beeldschone en overheerlijke creaties van chefkok Roy de Gier de meest bijzondere wijnen geselecteerd.

## Taste! Mousseux

 Ook alcoholvrij mogelijk!

Taste! Mousseux | Chardonnay, Pinot Noir, Riesling

## Amuses

Kroepoek | Dip  
Taco | Groente mayonaise | Maïs  
| Komkommer  
Kerrie koekjes | Crème van doperwt  
| Limoen

## Wijn/spijs proeverij

Kingfish | Escabeche  
Rund Tataki | Satékruiden | Ananas  
Watermeloen tartaar | Piccalilly

## Wijn

Twee glazen wijn naar keuze

## Brood

Specerijenboter | Venta del Baron  
olijfolie | Fleur de Sel

## Risotto

Groene asperge | Parmezaanse kaas  
| Macadamia | Artisjok

## Cecina de Vaca

Gerookte amandelen | Rucola  
| Olijfolie

## Burrata

Basilicum yoghurt ijs | Tomaat-  
Aubergine dip

## "Boter, kaas en eieren"

Brioche | Comté | Gepocheerd ei  
| Crème Fraîche | Hollandaisesaus

## Tom Kha Kai

Shiitake | Bosui | Pekingeend

## Gelakt buikspek

Saus van piment | Aardappel  
| Bloemkool



## Dit kun je verwachten

Na het aperitief (uiteraard mét een lekker hapje) serveren we een kleine wijn-spijs proeverij: drie gerechtjes, met drie proefglasjes wijn in een verrassend thema. Aansluitend zetten we de tafel vol met heerlijke gerechtjes en schenken we twee glazen van je favoriete wijn. Daarbij kan je kiezen tussen twee witte en twee rode wijnen. Onze collega's vertellen je graag meer over de achtergrond van deze wijnen. Geniet er van!



# DINER

17.00 - 21.00 uur

## Voorgerecht

<b>Brood</b> 5	<b>Tataki</b> 11,5
Desembol   Specerijenboter   Venta del Baron olijfolie   Fleur de Sel	Rund   Satékruiden   Ananas Wijn tip: Pauly   Tres Naris   Mosel   Riesling 7   35
<b>"Boter, kaas en eieren"</b> 9,5	<b>Dutch Yellowtail Kingfish</b> 13,5
✓ Vegetarisch! Brioche   Comté   Gepocheerd ei   Crème Fraîche   Hollandaise Wijn tip: Barollo   Veneto   Chardonnay 7   35	Escabeche   Wortel   Prei   Miso Wijn tip: Siener Tâstel   Pfalz   Riesling 7   35

## Soep

<b>Tom Kha Kai</b> 7,5	<b>Soep van de week</b> 6,5
Shiitake   Bosui   Pekingeend	Wekelijks wisselende soep

## Hoofdgerecht

<b>Roodbaars</b> 21,5	<b>Puur Brabant Buikspek</b> 19,5
Wortel toffee   Linzen   Groene kruiden saus Wijn tip: Alphart   Thermenregion   Rotgipfler 7   35	Saus van piment   Aardappel   Bloemkool Wijn tip: Bamberger Spätburgunder Nahe   Duitsland 7   35
<b>Risotto</b> 19,5	<b>Tournedos*</b> 39,5
✓ Vegetarisch! Groene asperge   Parmezaanse kaas   Macadamia Wijn tip: Rochart   Languedoc 6,5   32,5	Seizoensgroenten   Kalfsjus Wijn tip: Marques de Meija   Rioja   Tempranillo 6   30 *Toeslag bij menu 20,-

## Dessert

<b>IJstaart</b> 6,5	<b>Kaas*</b> 11,5
Van 't IJsboerinneke in Moergestel Wijn tip: Blouin   Coteaux du Laxon   Chenin Blanc 7	Vijf kazen van Fromagerie Guillaume   Bijpassende garnituren Wijn tip: George Sohet   Ratafia Champenoise 7 *Toeslag bij menu 5,-
<b>Melkchocolade</b> 6,5	
Pinda   Karamel zeezout   Biscuit Wijn tip: Rivesaltes Ambre   Frankrijk 7	

## Driegangenmenu 34,5



We bieden een heerlijke, compacte menukaart met vlees, vis en vegetarische optie. We kunnen onze volledige aandacht vestigen op de kwaliteit van een kleiner aantal, pure gerechten en onze creativiteit de loop laten door regelmatig gerechten te wisselen. Je kunt kiezen voor één of twee gerechten, maar je avond ook compleet maken door je eigen driegangenmenu samen te stellen uit bovenstaande gerechten.