

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 Tasted! Riesling

Flammkuchen zalm 11

Gerookte zalm | Crème fraîche | Rode ui | Rucola

Thee tip: Groene thee

Wijn tip: Siener Tasted! 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

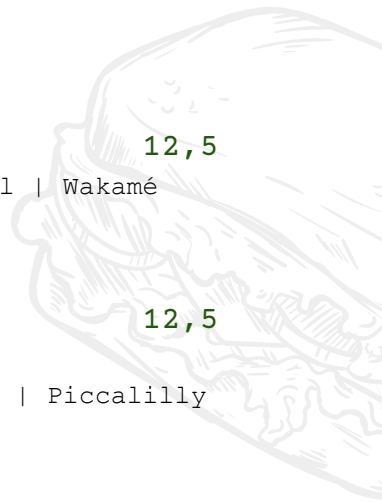
Wekelijks wisselende soep

Lunchproeverij vis 12,5

Bisque d'Homard | Desem Krab | Flammkuchen zalm

Thee tip: Groene thee

Wijn tip: Siener Tasted! 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

Brood 5	Tataki 11,5
Desembol Specerijenboter Venta del Baron olijfolie Fleur de Sel	Rund Satékruiden Ananas Wijn tip: Pauly Tres Naris Mosel Riesling 7 35
"Boter, kaas en eieren" 9,5	Dutch Yellowtail Kingfish 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

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

Hoofdgerecht

Roodbaars 21,5	Puur Brabant Buikspek 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
Risotto 19,5	Tournedos* 39,5
✓ Vegetarisch! Groene asperge Parmezaanse kaas Macadamia Wijn tip: Rochart Languedoc 6,5 32,5 Chardonnay	Seizoensgroenten Kalfsjus Wijn tip: Marques de Meija Rioja Tempranillo 6 30 *Toeslag bij menu 20,-

Dessert

IJstaart 6,5	Kaas* 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,-
Melkchocolade 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.