



Restaurant Le Barquichon

Voorgerechten

Steak tartaar op toast met truffelmayonaise	€ 15,50
Pata negra (Iberico-ham) met gegrilde peer	€ 16,50
Bawykov zalm aan tafel gerookt	€ 15,50
Cocktail van Hollandse garnalen	€ 16,50
Ganzenlever terrine met kruidkoek en appelstroop	€ 18,00
Drieluik van ganzenlever (terrine, crème brûlée, krullen)	€ 18,00

Soepen

Bospaddenstoelensoep	€ 8,75
Bisque van schaaldieren met toast en rouille	€ 10,00

Warme voorgerechten

Gamba's met noodles op oosterse wijze bereid	€ 16,00
Krokant gebakken zwezerik met truffelrisotto	€ 17,50
Chefs burger, gebakken ganzenlever met appel	€ 18,00



Restaurant Le Barquichon

Hoofdgerechten van vis

Afhankelijk van het aanbod op de markt

Hoofdgerechten

Langzaam gegaarde sukade geserveerd met eigen jus	€ 24,50
Confit de canard met zuurkool	€ 24,50
Gebraden hertenrugfilet met rode kool	€ 26,50
Gebakken tournedos met truffelsaus	€ 26,50
Supplement gebakken ganzenlever	€ 5,00

Bij veel van onze gerechten is een supplement van ganzenlever een verrijking van het gerecht. Bespreek het met de bediening.

MENU “LE BARQUICHON”

Een dagelijks wisselend menu
afhankelijk van het aanbod op de markt

3-gangen	€ 35,00
4-gangen	€ 40,00
5-gangen	€ 47,50

Uitsluitend per tafel te bestellen

Heeft u een allergie? Meld het ons, dan kan de keuken hier rekening mee houden. Wij en andere gasten waarderen het als u uw mobiel op stil zet.