

BOBAZ Menukaart januari 2023

Koude en warme voorgerechten

Flinterdunne Ganda ham / cavaillon parels / tomaat / balsamico framboos	19 €
Gemarineerd Noors zalmhaasje / curry limoen / komkommer / radijs	20 €
Carpaccio runderhaas / notensla / truffelolie / eendenlever / Manchego kaas	20 €
Ganzenlever terrine / gekarameliseerde appel / vijgen konfijt / brioche toast	24 €
Kaaskroketten 2 stuks / gefruite peterselie / Parmezaan kaas	17 €
Gegrilde scampi's, maat 13/15 met lookboter/citroengrasboter (5 stuks)	19 €
Garnaalkroketten 2 stuks / gefruite peterselie / grijze garnalen	20 €

Vis en vlees hoofdgerechten en op de grill

Spaans Pata Negra filet	31 €
Australische rib-eye "Grainfed" tussenribstuk 250 gram	34 €
Australische rib-eye "Grainfed" tussenribstuk 350 gram	37 €
Nieuw-Zeelandse lamsfilet of lamskroon	37 €
Inlandse runds filet puur witblauw 250 gram	37 €
Nieuw-Zeelands hertenhaasje / wintergarrituur / butternut / truffelkroketten	37 €
Scampibrochette 8 stuks maat 13/15 /currysaus/diabolique /look/citroengrasboter	31 €
Slibtongetjes 3 stuks / hazelnootboter / gemengde sla / frietjes	33 €

De gerechten worden geserveerd met een gemengde salade of warme seizoensgroenten. Verse mayonaise. Verse frietjes, kroketten, gratin aardappelen, aardappel in kruidenboter of pureeaardappelen. Keuze sausen: Béarnaise of choron saus, peper of champignon saus, kruidenboter of lookboter

Kinderkaart

Kaaskroket 1 stuk / appelmoes / frieten	11 €
---	------

Chicken nuggets 6 stuks /appelmoes / frieten	12 €
Balletjes in tomatensaus 6 stuks / frieten	12 €
Garnaalkroket 1 stuk/ appelmoes / frieten	13 €
Frikadel 2 stuks / appelmoes / frieten	13 €

Nagerechten

Crème bruleé met vanille bourbon / rode vruchten	10 €
Dame Blanche	10 €
Tarte tatin / vanillesaus / vanilleroomijs / amandelen	11 €
Rode vruchten / frambozenkoelies / passievrucht / merengue /vanilleroomijs	12 €
Moelleux gezouten caramel / advokaat /vanilleroomijs/ koelies/rode vruchten	12 €
Moelleux bitter chocolade / passievrucht /vanilleroomijs /koelies /rode vruchten	12 €
Vanilleroomijs met advokaat / frambozen / breseliene noten / chocolade	12 €
Sabayon van kriebiebier of Amaretto / rode vruchten / aardbeienijs	13 €
Kaasbordje / 4 soorten / uinkonfijt / graanmosterd / brood / noten en vruchten	12 €

Bobaz culinaire tapa's kaart

Tapas koud

Gandaham flinterdun voorgesneden 100 gram	16 €
Plankje Spaanse vleeswaren 4 x 25 gram	13 €
Plankje Spaanse luxe vleeswaren 4 x 25 gram	23 €
Secreto nr 7. 7 weken gedroogd en gerijpt 50 gram	12 €
Secreto nr 7. 7 weken gedroogd en gerijpt 100 gram	22 €
Pata Negra Iberico Bellota 50 gram	12 €
Pata Negra Iberico Bellota 100 gram	22 €

Tapas warm

Nobashi garnaal met dip *	4 stuks	9 €
Gefruite calamares/curry limoen mayonaise*	4 stuks	10 €
Scampi's in citroengrasboter/lookboter *	4 stuks	11 €

Bordje gemengd*(4 calamares/ 4 nobashi/ 4scampi) =	12 stuks	26 €
Bruschetta's	3 stuks	9 €
Bruschetta's	6 stuks	17 €
Mini pizza's	6 stuks	12 €
Mini pizza's	12 stuks	23 €
Kippenboutjes / Sweet chili saus	10 stuks	16 €
Bordje gefrituurd	20 stuks	16 €
Mini kaaskroketjes	8 stuks	13 €
Mini garnaal kroketjes	8 stuks	17 €

Maandmenu januari 2023

2 culinaire hapjes

Ganzenleverterrinen / gekarameliseerde appel / vijgen konfijt / brioche en noten toast

Kalfs filet puur / oude porto / butternut / boschampignons / wintertooi / gratin aardappelen

Tarte Tatin of Crème brulee of Italian Coffee

De prijs van de menu bedraagt 60 € per persoon.

De prijs van de menu dranken inbegrepen bedraagt 90 € per persoon.

1 glas Cava of 1 glas champagne (supplement 7 €), 2 glazen witte wijn, 2 glazen rode wijn, waters, koffie of thee

Deze menu wordt gerserveerd van vrijdag 6 januari tem vrijdag 3 februari 2023.