Dinerkaart
Biej de Tant



Bites | Oesterbar | Charcuterie | Seafood



Borrel and bites

Brood | Diverse Dips | Papadum | 12 ½
Inktvisringen | 250 gram | Citroen | Limoen mayo | 13 ½
Uienringen | Basilicumdip | 300 gram | 14
Olijven | Gemarineerd | 7 ½
Camembert | BBQ | Brood | Chili | Honing | 15

Seafood

Visplateau | Tataki | Rivierkreeft | Oester | Wakame | Garnaal | Zalm | Tonijn | 27 ½
Wijnsuggestie: Chablis 2023
Uit te breiden met:
Extra oester | 4
1/2 kreeft | 25
Hollandse garnalen | 30 gram | 5
Pel garnalen | Hollands | 50 gram | 5 ½

Oesterbar | Seafood

Oesters | 3 stuks | Sjalot | Rodewijn azijn | 13
Oesters | 6 stuks | Sjalot | Rodewijn azijn | 22
Oesters | 12 stuks | Sjalot | Rodewijn azijn | 44
Wijnsuggestie oesters: Chablis 2023 of Champagne
Sardines | Blik | Brood | 10
Gamba ongepeld | Gekookt | 10 stuks | 13
Pel garnalen | 150 gram | Hollands | Cocktailsaus | 13
Gemengde schelp | Mossel | Kokkel | Koud | 300 gram | Aioli | 15
Scampi's | Knoflook | Gegrild | BBQ | 250 gram | 15

Drank suggestie

Champagne | Baron Dauvergne | Frankrijk | Pinot Noir | 11 per glas

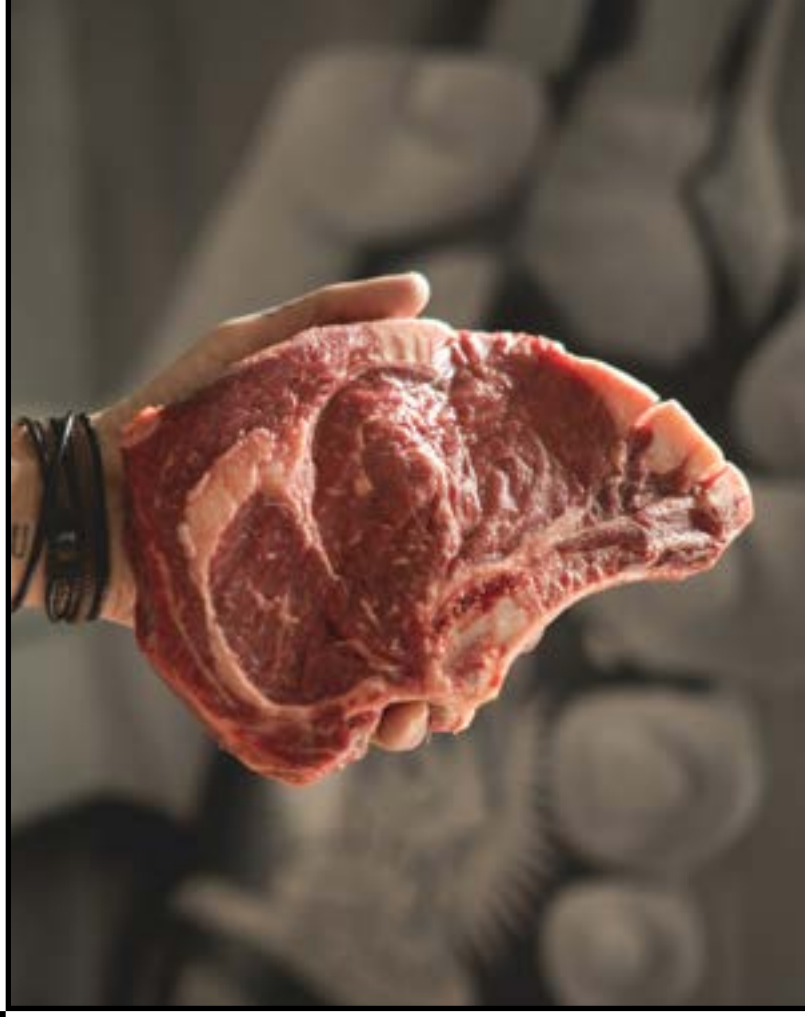
Biej de Tant

Wij hanteren per tafel één rekening.

Chefsmenu

5 - gangen I Van de Chefs I 62 ½
4 - gangen I Van de Chefs I 55
3 - gangen I Van de Chefs I 47 ½
Kazen i.p.v. dessert I + 5

Ons chefsmenu wordt maandelijks aangepast en maandelijks worden hier ook de bijpassende wijnen met zorg voor geselecteerd.





Shared dining

Shared dining 3 gangen menu

Voor I Een mix van onze mooie voorgerechten
Hoofd I Vlees / gevogelte van de BBQ
Inclusief frites en bijpassende groente
Dessert I Een mooi assortiment van verschillende desserts
* Het shared dining is uitsluitend per tafel te bestellen.

V.anaf 2 personen I 60 per persoon

Dieetwensen?
Kiest u voor het shared dining of voor een menu van de chef?
Deze kunnen wij niet vegetarisch, veganistisch, glutenvrij of visvrij aanbieden.
Voor onze overige gerechten, vraag naar de opties.

I AM SORRY FOR WHAT I SAID WHEN I WAS HUNGRY

VOOR

Prei I Mosterd I Hollandaise I Ei I 14 ✓
Wijnsuggestie: Chenin Blanc Catch me if you cann
Carpaccio I Shiitake I Truffel I Rund I Basilicum I Parmezaan I 17
Wijnsuggestie: 1850 Chardonnay
Tataki I Zalm I Dashi I Yuzu I 16
Wijnsuggestie: Thanisch Riesling 1648
Tonijn I Ponzu I Tomaat I Gingerbeer I 17 ½
Wijnsuggestie: Thanisch Riesling 1648
Garnalencroquetten I Noordzee garnaal I Citrus I 20
Wijnsuggestie: Calaia 2025 (Rose)
Steaktartaar I Truffel I Merg I Kaviaar I 22
Wijnsuggestie: Apostelhoeve Muller-Thurgau
Steaktartaar I Ponzu I Paling I Kaviaar I 22
Wijnsuggestie: Thanisch Riesling 1648

TUSSEN

Buikspek I Koreaanse BBQ saus I 14
Wijnsuggestie: Catch me if you can Malbec
1/2 Kreeft I Salade I Knoflook I 27 ½
Wijnsuggestie: Saint Aubin 1er Cru Clos du Chateau
Risotto I Paddenstoel I Truffel I 15 ✓
Wijnsuggestie: Valpolicella Ripasso 2022

ON THE SIDE

Friet I Ambacht I Ossenwit I 4 ½
Roseval aardappeltjes I 4 ½ ✓
Aardappel kroketjes I 4 ½ ✓
Groente I 7 ½ ✓

VEGA

Bospaddenstoelenburger I BBQ I Parmezaan I Truffelmayo I Tomaat I Sla I Augurk I 22½ ✓
Hachee I Portobello I Puree I 19 ✓

HOOFDGERECHTEN

CLASSICS

Zuurvlees I Uien I Puree I 24
Saté I BBQ I Kipfilet I Atjar I Cassave I 21 ½
Spareribs I Coleslaw I 27 ½
Wijnsuggestie: Primitivo 2024
Classic Burger I Rund I 200 gram I Classic I Cheddar I Bacon I Augurk I 22 ½
Coleslaw + 2 ½
Wijnsuggestie: Apostelhoeve Muller-Thurgau

BUTCHER

Kogelbiefstuk I 180 gram I Pepersaus I Salade I 25 ½
Wijnsuggestie: Valpolicella Ripasso 2022
Diamandhaas I Paprikasaus I Portobello I Aus I Grain fed I 27 ½
Wijnsuggestie: Pomal Crianza Rioja
Cote de boeuf I Knoflook I per 100 gram I 10
Wijnsuggestie: Amarone Della Valpolicella
Entrecôte I Knoflookboter I 300 gram I Sjalot I Aus I Grain fed I 39 ½
Wijnsuggestie: Chauteau de Malleret 2020 haut medoc
Varkenshaas I Pruim I Brie I Spek I Portsaus I 29 ½
Wijnsuggestie: Catch me if you can Malbec

FISH

Bretons I Vispannetje I Zalm I Witvis I Garnaal I Mossel I Overbakken I Puree I 26
Wijnsuggestie: Catch me if you can Chenin blanc
Zeetong I Beurre noisette I 550/600 gram I Salade I 55
Wijnsuggestie: Bonnard Sancerre Blanc
Hele kreeft I Knoflook I Salade I 500/600 gram I 50
Halve kreeft I Knoflook I Salade I 27 ½
Wijnsuggestie: Saint Aubin 1er Cru clos de chateau
Seafoodpasta I Schelpjes I Garnaal I 25
Wijnsuggestie: 1850 Chardonnay

Het is niet mogelijk om middels creditcard te betalen.