



Beulings

Het menu dat staat omschreven is slechts een impressie. Onze creativiteit en spontaniteit, staan onverwachte wendingen toe!

Wij koken Westerse 'Omakase'. Letterlijk betekent dit 'ik laat het aan jou over'. Een Japanse term, die bij onze keuken past. Op deze manier creëren we een vrijheid in opbouw van een gerecht of smaakcombinaties. De nadruk in Omakase ligt in de schoonheid van het product en de flow van smaken.

The menu described here is only an impression. Our creativity and spontaneity allow for unexpected twists and turns

We serve Western Omakase. A style of dining, which literally means 'I leave it up to you'. We apply this style to create freedom in the construction of a dish or in flavour of combinations. The emphasis lies in the beauty of the product and the flow of flavours.

Cookie and Cream
Croustillant kippenlever/ Chicken Liver
Ceviche Mossel Biet/ Ceviche Mussel Beet
Cauliflower/ Pine/ Hollandaise
Mul en Piepers/ Mullet and Spuds
Lam en Bonen/ Lamb and Beans
Kaas/ Cheese (optional)
Blauwe Bessen/ Blueberries
Cheesecake

Prijzen/ Prices

Menu Bacchus zonder kaas 149,50

Menu Bacchus met kaas 165,00

**inclusief aperitief, wijnselectie en koffie-waterservice (incl. water, wine and coffee)*

Niet te veel wijn, maar wel proeven/ small pourings of wine

Menu Minerva zonder kaas 139,50

Menu Minerva met kaas 149,50

**inclusief aperitief, wijnselectie en koffie-waterservice (incl. water, wine and coffee)*

Menu los zonder kaas 85,00

Menu los met kaas 98,50

Kaas ipv dessert 6,50 supplement

Cheese instead of dessert 6,50 suppl.