

# BISTRO FLORES

van kop tot staart koken  
diner & patio



*dit is een impressie van ons menu  
en kan afwijken van wat wij momenteel serveren*

## voorgerecht

scholfilet met venkel, mosselcrème & bottarga

## eerste tussengerecht (bij vier gangen)

courgette-ceviche met hazelnoten & jasmijnthee-olie

## tweede tussengerecht (bij vijf gangen)

paddenstoelen met morielje-saus, boekweit & Oude Remeker

## hoofdgerecht

gepensioneerde melkkoe met rode zuurkool & amazakejus

## kaas (i.p.v. dessert supplement +3 ½)

vijf Nederlandse gerijpte boerenkazen

## dessert

bleekselderij-zevenbladgranité met sorbetijs van boerenyoghurt & vlierbloesemringue

## snacks

oester uit Oosterschelde van Jurgen & Antoine	4
œuf mayonnaise	5
groente charcutterie	12
Jamon Iberico belotta	15

We halen onze producten zoveel mogelijk bij lokale, kleine producenten.

We maken gebruik van wilde fermentatie, gecontroleerde rijping en leren elke dag bij over duurzame gastronomie.

Het seizoen staat centraal voor onze inspiratie en dat proef en zie je terug aan tafel.

Met liefde en passie combineren wij onze gerechten met zuivere wijnen, bieren en sappen.

## menu

3 gangen <small>din t/m don</small>	40	met wijn	61
4 gangen	49	met wijn	77
5 gangen	58 ½	met wijn	93 ½
6 gangen	68	met wijn	110

Uiteraard houden we rekening met wensen. Als je graag vegetarisch eet of juist wel van vis en/of vlees houdt, kunnen we het menu zeker aanpassen.

## supplementen

côte de boeuf als hoofdgerecht + 8

van gepensioneerde Simmentaler melkkoe,  
zes weken gerijpt & gegrild in houtskooloven

frietten met mayonaise + 3 ½

Nederlandse boerenkazen i.p.v. zoet + 3 ½