

Groentemenu...

Kappertjeskool, geitenkwark,
wortel, magnolia

Asperge, groene olijf, limoenblad

Hennenei, piment, peulvruchten,
gezouten citroen

Mais, macadamia, radicchio

“Land en Zee”

(Dalfsen Bangkok)

Roos, lavas, biet

Honderdzevenenzestig euro en vijftig cent

In de afgelopen jaren heeft De
Librije een idiosyncratisch
handschrift ontwikkeld.
Er wordt veel gebruik gemaakt
van authentieke streekproducten
in samenspel met de nieuwste
kooktechnieken.
Een innovatieve keuken met hier
en daar een mondiale toets.

Om uw keuze spannender en
verrassender te maken waardoor
u meer uit onze keuken ervaart,
hebben wij ons Librije menu in
“ingrediënten” geplaatst.
U kiest uit elk gekleurd vak één
combinatie van ingrediënten en
wij vullen het menu aan tot 5, 6
of 7 mooie gerechten.

Voor onze gasten die à la carte
gerechten willen, hebben wij 8
“klassiekers” van de afgelopen
19 jaar geselecteerd.

Kies en geniet,
Jonnie & Thérèse

À la carte gerechten door de jaren

Ganzenlever 2009
Noordzeekrab en rode kool
Vijfenvieftig euro

Noordzeekreeftjes 2010
Kombucha en snijboonsap
Vijfenvieftig euro

Beekforel 2015
Rookaal, venkel, citroengras
Tweënvijftig euro

Zeeduivel 2004
Rolmopsnat en maggiplant
Tweënvijftig euro

Kalfszwezerik 2004
Ananas en pindasaus
Negenenvijftig euro

Boerenduif 2008
Koolrabi en hazelnoot
Negenenvijftig euro

Epoisses 1998
Aardappel uitlek
en konijnenniertjes
Achtentwintig euro

Appeltaart 2002
Compleet losgeslagen appeltaart
volgens recept van Jonnies moeder
Achtentwintig euro

Om toe te voegen in het menu:
Eitje kaviaar, zure room, bieslook
en 10 gram Perle kaviaar
Veertig euro

Noordzeekrab, kippenlever,
kalfshart

“Gagel”

Rivierkreeft, ganzenlever

Kappertjeskool, geitenkwark,
wortel, magnolia
(vega)

Zeeduivel,
verzuurde paprika,
aubergine

Gul, blauwe kaas,
sparrentop, tulp

Asperge, groene olijf,
limoenblad
(vega)

Boerenduif,
baharat, rode kool

Kamper lam, rookaal,
zeewier

“Land en zee”
(vega)

Epoisses, aardappel uitlek,
konijnenniertjes

Getoaste witte chocolade,
pistache, blauwe kaas

Ganzenlever,
ingedroogde appel,
knolselderij

LIBRIJE MENU

Kies uit elke kleur een combinatie
van ingrediënten en wij vullen het menu aan
tot 5, 6 of 7 gerechten.

5 gerechten Honderdvijfentachtig euro

6 gerechten Honderdtweënnegentig euro en vijftig cent

7 gerechten Tweehonderd euro