

## Groentemenu...

Avocado, geitenkaas  
moerasspirea

“Land en Zee”

Asperge, groene olijf, limoenblad

Mais, macadamia, radicchio

Bloemkoolhart,  
madrascurry, krenten

(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  
Vijfenvestig euro

Noordzeekreeftjes 2010  
Kombucha en snijboonsap  
Vijfenvestig 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

Avocado, koolrabi  
moerasspirea  
(vega)

Zeeduivel,  
verzuurde paprika,  
aubergine

Gul, blauwe kaas,  
sparrentop, tulp

Asperge, groene olijf,  
limoenblad  
(vega)

Boerenduif,  
baharat, rode kool

Kamper lam, rookaal,  
zeewier

Bloemkoolhart,  
madrascurry, krenten  
(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