

Vestdijk 47

Vestdijk 47 omarmt de Franse keuken en haar producten. De stijl van koken heeft affiniteit met het verleden en klassieke gerechten maken dan ook deel uit van het menu.

De bereiding en de presentatie ervan is echter niet traditioneel en kan worden bestempeld als de Nieuwe Franse keuken.

Wij presenteren onze gerechten op een natuurlijke manier, zonder overdreven klassieke decoraties.

De nadruk ligt op smaak en garing en is minder gecompliceerd dan de traditionele Franse keuken.

Team Vestdijk47



Nagerechten:

ECLAIR

rood fruit / chocolade

6

SINAASAPPEL

honing / vanille

10.75

KOFFIE

mascarpone / toffee / vanille

10.75

BASTOGNE

rooibos / honing van eigen bijtjes / rode bes

10.75

CRÈME BRÛLÉE

Passievrucht / vanille / werther's original

10.75

SWEET SHARING VOOR TWEE

Impressie van onze desserts

21

ASSORTIMENT VAN DIVERSE KAZEN

noten-rozijnenbrood / garnituren

15



DESSERT WIJNEN PER GLAS:

Tschida, Muskat Ottonel Auslese, Burgenland, Austria	7.5
Tokaji Magiata, Hungary 2012	7.5
Toro Albala, Don PX, Spain	8.5
Merlino Rosso Fortificato, Pojer e Sandri, Italy 14/00	11.5



TAYLOR'S PORT PER GLAS:

Taylor's Late Bottled Vintage 2013

9.5

Taylor's 10 year Old Tawny

9.5

Taylor's 20 year Old Tawny

17.5

Taylor's 30 year Old Tawny

29.5

Taylor's 40 year Old Tawny

39.5