

## **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

### **AARDBEI**

basilicum / Aceto Balsamico

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