



# Chez Antoinette

## HERFSTTSALADE €10

Pompoen | Romaine | Pompoenpit | Agave-Tijm-Kurkumadressing  
Gedroogde Tomaat | Zachte Kaas

## GEMENGDE PADDENSTOELEN, GEBAKKEN €11

São Jorge; oudere kaas van de Azoren | Walnoot | Rucola

## MEXILHÕES A BULHÃO PATO €12

*Mosselen gebakken met Knoflook en Koriander*

## KNOLSELDERIJSOEP €7

Elstar Appel | Soyaroom | Amandelschaafsel

voor

## DORADE-FILET, GEBAKKEN €19

Geroosterde Boekweit | Romesco-Peterselie-olie | Venkel | Krokant Kappertje

## BIET BOURGUIGNON €19

Chioggia Biet | Portabella | Wortel | Sjalot

## NEKBROOD VAN WILD ZWIJN, GESTOOFD €21

Jus van Rode Port | Romige Aardappelpuree | Gelei van Amsterdamse Ui

## RUNDERSUKADE, KORT GEBAKKEN €21

Knolselderij | Winterpeen | Romige Aardappelpuree

## BACALHAU À BRÁS €21

Klipvis | Ei | Ui | Koriander | Ingelegde Komkommer | Zwarte Olijven

hoofd

## PEERTJE, GESTOOFD IN WITTE PORT €9

Kaneelijs met Bastogne | Hazelnoot

## DIVERSE KAZEN €12

*Van Betty Koster en Manuel Neves*

## CITROENTAART €7

Lemoncurd | Hazelnoot | Citroenpoeder

na

