

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

5.75

APPELTAART V47

vanille saus / slagroom

5.75

GIN TONIC

Rabarber / parfait kaneel / appel

10.5

MACADAMIA

Dulce leche / kalamansi / karamel

10.5

"47 MINUTES" AFTER EIGHT

Cognac noir chocolade / peper munt structuren

10.5

SWEET SHARING VOOR TWEE

Impressie van onze desserts

20.5

ASSORTIMENT VAN DIVERSE KAZEN

noten-rozijnenbrood / garnituren

14.5



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 "325 Years Anniversary"	12.5
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

GRAHAM'S PORT PER GLAS:

Graham's 10 year Old Tawny, 4.5 liter	13.5
---------------------------------------	------