



KLOST'R menu

(vendredi soir et samedi uniquement le menu)

Bar sauvage

Ceviche – Concombre – Yaourt

Asperges blanches du Limbourg

Chou-rave – Lavande de mer – Sauce Hollandaise
(extra caviar 10gr €32)

*Langoustine

Papaye – Cacahuète – Boemboe Bali

**Pommes Moscovite Klost'r

Imperial Heritage Caviar 10 G

Veau hollandais

Asperges vertes – Ris de veau – Girolle – Sauce Morille

Fraises belges

Fleur de sureau – Pistache – Vanille – Basilic
et/ou

Fromages artisanaux – Rok4

(au lieu du dessert €10, comme plat supplémentaire €14)

4 plats €75 (+vins full €45 - bob €22) - ***5 plats €85** (+vins full €55 - bob €27)

****6 plats €115** (+vins full €65 - bob €32)

(prix excluant l'apéritif, vin dessert, le café et les garnitures)

KLOST'R lunchmenu

Les jeudis et vendredis à midi nous vous proposons un lunch en fonction de l'offre du marché et de l'inspiration de notre chef Marco et sous-chef Chiem avec – si vous souhaitez – des vins adaptés, soigneusement choisis par notre maître-sommelier Lennert.

3 plats €60 (+vins full €30 - bob €15)

(prix incluant le café et les garnitures)