

Dinerkaart Graaf Otto

Graaf Otto werkt met een regelmatig (vaak dagelijks) wisselende kaart. Onderstaande kaart dient dus als een voorbeeld. U kiest zelf hoe u dineert; U kunt kleine gerechten proeven of delen met elkaar, waarbij ca. 3 kleine gerechten per persoon volstaat als volledig diner. 'Klassiek' dineren kan natuurlijk ook; U kiest dan een klein gerecht als voorgerecht en een groot gerecht als hoofdgerecht. Ook kan u kiezen voor ons menu (per tafel). Een dessert kiest u van ons dessert plateau of u kiest voor een selectie kazen. Graaf Otto staat voor informeel genieten van mooie gerechten en u als gast bepaalt hoe u dat doet.

Snacks

Oesters Fines Claires, per stuk	3	
Borrelplank Graaf Otto (klein of groot)	10	18,5
Plank charcuterie	9	
Brood / hummus / olijfolie	5,5	

Menu

	Klein	Groot
Gegrilde albacore tonijn met gebakken avocado & komkommerbouillon	10,5	16,5
Steak tartare Graaf Otto	9,5	18,5
Carpaccio met pijnboompitten, truffelmayonaise & rucola	9,5	
Tomatensalade uit de streek, burrata & lardo di collonata	9	
Romige aspergesoep met boerenham & 4 minuten ei (asperges uit drempt)	7	11,5
Bruscetta met rillette van makreel & artisjokharten	8	
Verse pasta, gegrilde corvina filet & saus puttanesca	12,5	18
Gegrilde groente met opperdoezer ronde & Zwitserse kaas	8,5	16
Ribs Graaf Otto met huisgemaakte sambal & noodle salade	9,5	16
Ricotta-spinazie tortellini & salieboter	8,5	16
Gebakken kabeljauw met gegrilde groene asperge & Beurre Blanc		18
Fish and chips met klassieke tartaarsaus	10,5	17,5

Graaf Otto's food tasting menu

(verrassingsmenu bestaande uit 3 (tussen)gerechten + dessert van plateau) 29,5 p.p.

Speciaal geselecteerd

Dry-aged Cote de Boeuf 450 gram, huisgemaakte dikke friet & kropsla (2 pers.) 52
(100 % melkkoe, een waanzinnige smaak en mooi geaderd)

Dessert

Selectie van 3 kazen met notenbrood en chutney 8,5
Desserts van het plateau 4,5

Ons team informeert u graag over onze menu mogelijkheden voor kinderen, dieet of allergiewensen



DINERKAART