

EAT

MENU 3 - 30 SEPT | 12:00 - 21:30

Welkom in Kazerne. Chef Giovanni Gabana ontwikkelt iedere vier weken een aantal nieuwe seizoensgebonden gerechten. Alles is vers, in eigen huis gemaakt, robuust en groente georiënteerd, met een Italiaanse touch.

De gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten. Zijn er allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten!

Welcome to Kazerne. Chef Giovanni Gabana develops a number of new seasonal dishes every four weeks. Everything is fresh, homemade, robust and vegetable oriented, with an Italian touch.

Our dishes may contain traces of allergens. Do you have an allergy or any diet wishes? Please let us know!

EXPLORE THE FULL RANGE OF OUR MENU

3 COURSES

Starter - main - dessert	35
Starter - in-between - main	42,5
Chef's choice	42,5

4 COURSES

Starter - in-between - main - dessert	45
Chef's choice	52,5

4 COURSE WINE ARRANGEMENT

Delicious wines	29,5
Super delicious wines	39,5

STARTERS

Oester, rauw of gegratineerd, groen brood, knoflook <i>Oyster, raw or gratinated, green bread, garlic</i> (in menu 4 stuks/4pcs)	3
Tomatensoep, basilicum, zure room * <i>Tomato soup, basil, sour cream *</i>	9,5
Zalmforeltartaar, gefrituurde kappertjes, groene appel, bieslook <i>Salmon trout tartare, deep fried capers, green apple, chives</i>	12
Aardappelcrème, burrata, truffelolie, raapstelen, crostini * <i>Potato cream, burrata, truffle oil, turnip, crostini *</i> + ansjovis / anchovies (+2)	12
Parmezaanse vlaai, honing, perensalade * <i>Parmesan flan, honey, pear salad *</i> + prosciutto (+3)	12
Rundercarpaccio, avocadocrème, affilla cress, knoflookbrood, halfdroge tomaat / <i>Beef carpaccio, avocado cream, affilla cress,</i> <i>bread with garlic, half dry tomato</i>	12

IN-BETWEENS

Spaghetti aglio olio * + gamba (+4 per stuk) / <i>gamba (+4 per piece)</i>	11
Huisgemaakte spaghetti, aubergine, basilicum, tonijn <i>Homemade spaghetti, eggplant, basil, tuna</i>	15
Saffraanrisotto, fontina, paddestoelen * <i>Saffron risotto, fontina, mushrooms *</i>	15
Rundercaramelle, boter, salie, Parmigiano Reggiano <i>Beef caramelle, butter, sage, Parmigiano Reggiano</i>	15

MAIN COURSES

Geitenkaas, courgettecrème, courgettebloem, walnoot, geroosterde tomaat, truffelolie, gerst * / <i>Goat cheese, zucchini</i> <i>cream, zucchini flower, walnut, roasted tomato, truffle oil, barley *</i>	18
Aubergine parmigiana, burrata, geroosterde tomaat, pecorino, pesto * / <i>Eggplant parmigiana, burrata,</i> <i>roasted tomato, pecorino, pesto *</i>	16
Catch of the day	18
Bouillabaisse, mosselen, gamba, inktvis, roodbaars, tonijn <i>Bouillabaisse, mussels, gamba, squid, red perch, tuna</i>	22
Maishoender, peterselie-wortelcrème, aardappel, gekarameliseerde sjalot, jus / <i>Corn fed chicken, parsley carrot</i> <i>cream, potato, caramelized shallot, jus</i>	18
Ossenhaas, knoflookcrème, artisjok, raapstelen, jus <i>Tenderloin, garlic cream, artichoke, turnip, jus</i> (in menu +3)	25

DESSERTS

Kazen: 3 soorten / <i>Cheeses: 3 types</i>	8
Kazen: 6 soorten / <i>Cheeses: 6 types</i>	15
Tiramisu	9
Taart van de week <i>Pie of the week</i>	9
Panna cotta, karamel, walnoot <i>Panna cotta, caramel, walnut</i>	9
Pistache-frambozen semifreddo <i>Pistachio raspberry semifreddo</i>	9

* Vegetarisch / Vegetarian