

DINERKAART

[17.00-21.30]

speciaal voor u selecteert onze
chefkok een wekelijks wisselend

3-gangen menu € 29,50

4-gangen menu € 33,50

Bij Petrus Culinair € 39,50

Laat u verrassen door
onze keukenbrigade met dit
exclusieve 4-gangendiner, alleen
per tafel te bestellen.

VOORGERECHTEN

Franse Uiensoep € 6,50
op klassieke wijze met gratineerde kaas en crouton

Licht gebonden soep van wortel, kokos en komijn € 7,50
met loempia van gamba

Voorjaarssalade € 9,50
met gebakken skreifilet, radijs, dille en piccalilly
als maaltijdsalade/hoofdgerecht € 17,50

Rundercarpaccio € 10,50
met eendenleverkrullen extra € 2,50

Woerdens groententuintje € 11,50
met peterseliewortel en granité van groene kruiden

Tartaar van zalm € 11,50
met Thaise yoghurt, yuzu tapioca en bietenblad

Petrus Special € 12,50
Lichtgerookte kalfslede met gebakken zwezerik
en kreeftenmayonaise

TUSSENGERECHTEN

Zeeuwse kokkels € 10,50
met tomaten antiboise, quinoa en aubergine

Langzaam gegaarde kalfssucade € 12,50
met crème van peterselie-wortel en jus van salie

HOOFDGERECHTEN

Tarte Tatin van romatomaat	€ 17,50
met groene asperges, Reypenaerkaas en stroop van balsamico	
Huisgemaakte ravioli	€ 18,50
gevuld met rode biet, zachte geitenkaas en tomaten antiboise	
In carta fata gegaarde zeebaars	€ 19,50
met fijne groenten, limoenblad en kokos	
Heilbot en kalfswang	€ 20,50
met knolselderij, mosterdkruim en saus van saffraan	
Gebakken poulet-noir filet	€ 19,50
met hete bliksem en jus van lavas	
In hooi gegaarde varkenslende	€ 21,50
met gestoofde sla harten, en jus van tonkaboon en Licor43	
Tournedos Bij Petrus	€ 23,50
van de ossenhaas met bearnaisesaus	

Hoofdgerechten worden geserveerd met groentengarnituur en dikke friet. Extra salade voor € 3,75.

DESSERTS

Crème brûlée van kardemom	€ 7,50
met compôte van peer en sorbet van appel <i>wijnsuggestie: Domaine du Tariquet</i>	
Stapelaer van kletsoppen	€ 7,50
met mousse van pure chocolade en parfait van kaneel <i>wijnsuggestie: Domaine du Tariquet</i>	
Taartje van witte chocolade	€ 8,50
met schuim van banaan en Blue Curacao, walnotenijis <i>wijnsuggestie: Domaine du Tariquet</i>	
Panna cotta van vanille	€ 8,50
met gemarineerde bloedsinaasappel en merinque <i>wijnsuggestie: Domaine du Tariquet</i>	
Kaasplankje van Pim	€ 9,50
4 wisselende soorten kaas met kletzenbrood en appelstroop <i>suggestie: Cellar Reserva Port of Maury de Mas</i>	