
Onglet is gevestigd in de oude slagerij van de familie Schürmann. In Onglet staan eten en drinken centraal, met vlees als rode draad. Desondanks is 30% van onze kaart vegetarisch!

Onze menukaart bestaat uit verschillende gerechten in kleinere porties, welke allemaal individueel besteld kunnen worden, maar ook uitermate geschikt zijn om te delen.

Chef Alan laat u graag kennismaken met zijn keuken en heeft alvast een speciaal tweepersoons-arrangement voor u samengesteld met 6 smakelijke gerechten. Persoonlijke selectie van de chef! Kiest u toch liever zelf? Dan raden wij u aan te starten met 2 tot 3 gerechten per persoon.

Eet smakelijk!



Chef Alan's aanbevelingen! 97,50

(voldoende voor twee personen)

6 Gerechten om te delen *(te herkennen aan de ➤)*, inclusief een selectie charcuterie.

Charcuterie uit de winkelvitrine

Serranoham Gran Reserva (40 gram)	6,50
Prosciutto di San Daniele (40 gram)	9,50
Jamon Iberico de Bellota (40 gram)	19,00
Truffel Salami (40 gram)	6,50
Venkel Salami (40 gram)	6,50
Chorizo Iberico Bellotta (40 gram)	6,50
Mortadella Bologna (40 gram)	4,50
Knabbelspek uit de winkel (100 gram)	5,50
Zuurdesembrood	4,00

Assortiment Charcuterie 18,00

Serranoham Gran Reserva (30 gram),
Chorizo Iberico Bellotta (30 gram),
Truffel Salami (30 gram) met brood en
huisgemaakte Schmalz met tijm en
knoflook

*Wij informeren u graag betreffende allergenen.
Heeft u een allergie? Laat het ons weten.*

MENUKAART

➤ Dungesneden Secreto 07 / bundelzwam / béarnaise crème / koolrabi	15,75	➤ Gegrilde Onglet (rosé geserveerd) / aardpeer / saus van runderwang en druiven	18,50
➤ Geroosterde biet / ricotta / couscous biet / crème van biet / groene olijf VG	13,50	Gnocchi / salieboter / paddenstoelensaus / Remeker VG	13,00
Geroosterde coquilles / lardo di collonata / vinaigrette van selderij en appel	17,50	Kuusj varkenribstuk / snijbonen / saus met kalfstong / Limburgse mosterd	18,50
➤ Kreeft / venkel / chorizo / zacht gegaard Limburgs buikspek	21,00	Eendenborst / eendenlever / spitskool / bergpeper saus	23,00
➤ Gebakken kalfszwezerik / Shiitake / dashi / watercresson	19,50	Assortiment kaas / geroosterde walnoten / compote van vijg	12,50
Iberico rib / rundermerg / ansjovis / pompoen	14,50	Pure chocolade roomijs / kweeper / praliné van hazelnoot / banaan	9,50
➤ Chinese kool / kimchi marinade / avocado / snijbonen vinaigrette VG	9,50	Bijgerechten	
Gemarineerde wortel / wafel van wortel / walnoot / geitenkaas VG	11,00	Salade van kropsla / ansjoviscreme / crouton / parmezaanse kaas / ei	5,00
Dry aged entrecote / polenta / knolselderij / jus van geroosterde Cevennes ui	21,50	Bataat aardappel / uit de oven met komijncreme	4,50

➤ Chef Alan's aanbevelingen **VG** Vegetarisch