
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!

*Chef Alan laat u graag kennismaken met zijn keuken en heeft een speciaal tweepersoons-arrangement voor u samengesteld met 6 smakelijke gerechten.
Persoonlijke selectie van de chef!*

Eet smakelijk!

Chef Alans aanbevelingen! 98,50

(voldoende voor twee personen)

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

Wij informeren u graag betreffende allergenen.

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.



MENU

➤ Selectie van charcuterie

➤ Tartaar van Onglet

ponzu / groene kruiden / panko

➤ Geroosterde venkel

mole / yoghurt **VG**

➤ Koolrabi

bundelzwam / Paleta Iberico de Cebo

➤ Eendenlever

appel / hazelnoot / lavas

➤ Hoender

ansjovis jus / eekhoorntjesbrood

➤ Gegrilde little gem

brioche croutons / crème van spek en ei

Chocolade sorbet

rode biet / madeleine / mascarpone

6,00 p.p.

5 kazen

van Het Kaasatelier 14,50

➤ Chef Alans aanbevelingen **VG** Vegetarisch
supplement menu-aanpassingen 9,50 p.p.