



OS EN PEPER

Os en Peper is gevestigd aan de Ossenmarkt en aan de voet van de mooie Peperbus, zo is de naam 15 jaar geleden ontstaan. De keuken heeft een moderne Franse inslag. Het keukenteam bestaat uit 3 personen, Rick, Jeroen en Eline. Met trots mag het bedieningsteam, bestaande uit Joris, Niels en Aniek, de gerechten aan u uitserveren en mooie wijnen hierbij schenken.

Door de jaren heen zijn er een aantal klassiekers ontstaan. Hieronder vindt u deze klassiekers.

KLASSIEKERS

VOOR EN- TUSSENGERECHTEN

Tonijn

Oosterse salade/ 5 spices/ ijs Kikkoman soya € 17,50
Prechtl - Grüner Veltliner - Oostenrijk € 7,50

Zwezerik

Krokant gebakken/ ravioli / eekhoortjesbrood € 18,50
Markowitsch - Pinot Noir - Oostenrijk € 8,95

Eendenlever

Gebakken/ groene appel/ rode biet € 17,50
Bott Freres - Gewürtztraminer - Alsace € 8,75

HOOFDGERECHTEN

Tournedos Rossini

Ierse ossenhaas/ madeira/ truffel/ eendenlever € 32,50
Immensum - Negroamaro - Italië € 7,25

Hert

Aardpeer/ rode biet/ herfst paddenstoelen € 29,50
Pecan Stream - Syrah, Mourvèdre, Tempranillo, Sangiovese, Merlot - Zuid Afrika € 7,50

NAGERECHTEN

Kers & Chocolate

Pure chocolade/ Amarene kers/ Hazelnoot € 14,50
Bacalhoa - Moscatel de Setúbal - Portugal € 6,25

Kaas

Gerijpte kazen uit binnen- en buitenland € 16,00
Vraag naar onze port en andere versterkte wijnen!

WIJN

Er is met zorg een wijnkaart voor u samengesteld.

Wilt u de keuze aan ons over laten? Dan schenken wij graag bijpassende wijnen.

Voor de gerechten van het Os en Peper menu vragen wij € 6,25 per glas.

Voor de klassiekers wordt de wijn en prijs benoemd onder de gerechten.