



Welkom bij Monastère Rooi Harten, MONARH.

Restaurant Monarh bevindt zich in het ruim 125 jaar oude klooster van de missionarissen van 'Het Heilige Hart', in de Tilburgse volksmond 'Rooi Harten'.

In 2013 begon de bouw van Restaurant Monarh in de voormalige keuken van de Rooi Harten missionarissen. Ruim twee jaar later opent Restaurant Monarh haar deuren op 5 december 2014 en presenteert het restaurant zich met een excentrieke architectonische uitstraling.

Bijzondere smaakcombinaties en verrassende ingrediënten; dat zijn de uitgangspunten voor de gerechten van onze chef-kok Paul Kappé en zijn keukenbrigade. Er wordt gebruik gemaakt van de beste producten in samenspel met nieuwe kooktechnieken. Een innovatieve Franse keuken met wereldwijde moderne invloeden.

Laat onze sommelier Ralph Kappé uw smaakpapillen prikkelen met uitgekiende wijn-spijs combinaties. Samen met de chef-kok streeft hij ernaar wijnen te vinden die een perfect samenspel bieden met de gekozen gerechten en uw persoonlijke smaak.
Onze wijnkaart biedt meer dan 80 verschillende wijnen uit gerenommeerde wijnstreken.

Graag vernemen wij of er allergieën en/of uitzonderingen zijn waar wij rekening mee dienen te houden.



VOORGERECHTEN / TUSSENGERECHTEN

Avocado | Kappertjesblad | Brique Brebis | Rucola (*Vegetarisch*)

Zalm | Dashi | Rettich | Miso

Hollandse garnalen | Oester | Basilicum | Passievrucht

Ganzenlever | Wortel | Geitenkaas | Lychee

* Scholfilet | Mosselen | Venkel | Zilte groenten

* Paling | Varkenshiel | Groene kruiden | Koolraap

* Tortellini ossenstaart | Peulvruchten | Truffel | Idiazabal



HOOFDGERECHTEN

Artisjok | Citroen | Knolselderij | Tamarinde (*Vegetarisch*)

Wilde zeebaars | Gepekeld groenten | Munt | Vadouvan

Tarbot | Bloemkool | Cantharellen | Dragon

Grain-Fed rund | Sjalot | Peterselie | Poivre long

Reerug | Biet | Boekweit | Specerijenjus



NAGERECHTEN

'After Eight' Monarh style

Violet | Witte chocolade | Citrus

Duindoornbes | Avocado | Basilicum

Kaaswagen & Garnituren



LUNCH

2 – Gangen Lunch menu 39
Met koffie/thee en friandises.

3 – Gangen Lunch menu 49

4 – Gangen Lunch menu 64

**Wenst u liever kaas i.p.v. een zoet dessert? Hiervoor rekenen wij een supplement van 8 euro.*



SIGNATUUR MENU

Onze chef-kok Paul Kappé wilt u graag het beste uit zijn keuken laten proeven! Met ons 6- en 7-gangen signatuur menu nemen we u mee in een harmonie van smaakcombinaties. Daarbij wordt enkel gebruik gemaakt van de beste producten in samenspel met de meest innovatieve kooktechnieken.

Zwevende amuse

*

Langoustine | Peer | Kaviaar

*

ganzenlever | Wortel | Geitenkaas | Lychee (supplement 12 euro)

*

Wilde zeebaars | Gepekeld groenten | Munt | Vadouvan

*

Coquille | Truffel | Bloemkool

*

Paling | Varkenshiel | Groene Kruiden | Koolraap

*

Reerug | Biet | Boekweit | Specerijenjus

*

'After Eight' Monarh style



DINER

4 – Gangen Menu du Chef	64
5 – Gangen Menu du Chef	76
6 – Gangen Menu du Chef	88

**Wenst u liever kaas i.p.v. een zoet dessert? Hiervoor rekenen wij een supplement van 8 euro.*