



Welkom bij **Monastère Rooi Harten, MONARH.**

Restaurant Monarh bevindt zich in het ruim 130 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.

Vier jaar later, tijdens de uitreiking van de Michelinids 2019 in het DeLaMar theater in Amsterdam, werd Restaurant Monarh bekroond met één Michelinster. Restaurant Monarh is hiermee het eerste Tilburgse restaurant ooit met een Michelinster.

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 zijn broer streeft hij ernaar wijnen te vinden die een perfect samenspel bieden met de gekozen gerechten en uw persoonlijke smaak.

Zijn er allergieën en/of uitzonderingen? Wij vernemen dit graag.



VOORGERECHTEN & TUSSENGERECHTEN

Avocado Kappertjesblad Brique Brebis Rucola (<i>Vegetarisch</i>)	24
Hollandse garnalen Oester Basilicum Passievrucht	28
Tartaar van diamanthaas Vadouvan Eidooier Tarwegras	28
Ganzenlever Wortel Geitenkaas Lychee	30
* Heilbot Gezouten citroen Knolselderij Kaviaar	30
* Paling Varkenshiel Groene kruiden Koolraap	34
* Piepkuiken Tandoori Pandanrijst Duindoornbes	26



HOOFDGERECHTEN

Artisjok Citroen Knolselderij Tamarinde (<i>Vegetarisch</i>)	32
Corvina Specerijen groenten Munt Schaaldierenjus	34
Griet Bloemkool Pied de mouton Truffel	44
Kalfswang Zwezerik Topinamboer Spitskool	38
Anjou duif Biet Eendenlever Époisses AOP	46



NAGERECHTEN

'After Eight' Monarh	18
Violet Witte chocolade Citrus	18
Bergamot Banaan Basilicum	18
Kaaswagen & Garnituren	20



LUNCH

2 – Gangen Lunchmenu	40
3 – Gangen Lunchmenu	52
4 – Gangen Lunchmenu	64

**Wenst u liever kaas i.p.v. een zoet dessert? Hiervoor rekenen wij een supplement van 9 euro.*



SIGNATUUR MENU

Chef-kok Paul Kappé wilt u graag het beste uit zijn keuken laten proeven! Met ons 6- of 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

*

Gezonde lever | Wortel | Geitenkaas | Lychee (supplement 14 euro)

*

Corvina | Gepekeld groenten | Munt | Schaaldierenjus

*

Coquille | Truffel | Bloemkool

*

Paling | Varkenshiel | Groene kruiden | Koolraap

*

Anjou duif | Biet | Époisses AOP | Hazelnoot

*

'After Eight' Monarh



DINER

4 – Gangen Menu du Chef	68
5 – Gangen Menu du Chef	80
6 – Gangen Menu du Chef	92

**Wenst u liever kaas i.p.v. een zoet dessert? Hiervoor rekenen wij een supplement van 9 euro.*