



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.

Vier jaar later, tijdens de uitreiking van Michelinids 2019 in het DeLaMar theater in Amsterdam, is 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

Curry Madras   Yoghurt   Bleekselderij   Groene mosterd ( <i>Vegetarisch</i> )	24
Oosterschelde Creuses   Topinamboer   Sjalot   Zilte groenten	26
Tartaar van diamanthaas   Vadouvan   Eidooier   Tarwegras	28
Ganzenlever   Wortel   Geitenkaas   Lychee	30
* Heilbot   Selderij   Gepekeldde citroen   Finest Oscietra Caviar By Akef	36
* Paling   Varkenshiel   Groene kruiden   Koolraap	36
* Ravioli ossenstaart   Peulvruchten   Morille   Idiazabal	32



## HOOFDGERECHTEN

Wortel   Parmezaan   Koriander   Ras el hanout <i>(Vegetarisch)</i>	32
Harderfilet   Sjalot   Oesterblad   Groene Asperges	34
Rode mul   Kreeft   Tomaat   Venkel	40
Kalfswang   Zwezerik   Marloeskes   Spitskool	42
Lam   Munt   Tuinbonen   Artisjok Barigoule	46
Reebokfilet   Boekweit   Cassis   Specerijenjus	46



## NAGERECHTEN

'After Eight' Monarh	18
Framboos   Groene peper   Yuzu	18
Bergamot   Banaan   Witte chocolade	18
Kaaswagen & Garnituren	22



## LUNCH

<b>2 – Gangen lunchmenu</b>	<b>40</b>
<b>3 – Gangen lunchmenu</b>	<b>52</b>
<b>4 – Gangen lunchmenu</b>	<b>64</b>

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



## SIGNATUUR MENU

Chef-kok Paul Kappé wil 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

\*

Zeeuwse Creuses | Topinamboer | Sjalot | Zilte Groenten

\*

*Geitenlever | Wortel | Geitenkaas | Lychee (supplement 14 euro)*

\*

Heilbot | Selderij | Gepekeld citroen | Finest Oscietra Caviar By Akef

\*

Paling | Varkenshiel | Groene kruiden | Koolraap

\*

Kalfszwezerik | Basilicum | Tuinbonen | Artisjok

\*

Reebokfilet | Boekweit | Cassis | Specerijenjus

\*

'After Eight' Monarh



## DINER

<b>4 – Gangen Menu du Chef</b>	<b>68</b>
<b>5 – Gangen Menu du Chef</b>	<b>80</b>
<b>6 – Gangen Menu du Chef</b>	<b>92</b>

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