



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
Hollandse Garnaal Avocado Passievrucht Kaffir limoen	28
Oesters Topinamboer Sjalot Zilte groenten	28
Tartaar van diamanthaas Lavas Idiazabal Rode ui	28
Ganzenlever Wortel Geitenkaas Lychee	30
* Langoustine Pompoen Ras el hanout Citrus	36
* Paling Varkenshiel Groene kruiden Koolraap Citroenblad	36
* Coquille Zwarte knoflook Konijnenbout Dragon	36



HOOFDGERECHTEN

Knolselderij Dadel Parmezaan Pistache <i>(Vegetarisch)</i>	32
Rogvleugel Bloemkool Vadouvan Blanke botersaus	44
Zeeduivel Venusschelpen Koriander Soja	44
Kemper landhoen Eendenlever Schorseneer Pastinaak	38
Kalfswang Zwezerik Marloeskes Artisjok	46
Black Angus ossenhaas Bloedworst Paddenstoel Specerijenjus	46



NAGERECHTEN

Dolce chocolade Pecannoot Vanille Truffel	18
Ananas Kokos Witte chocolade Groene Peper	18
Bergamot Banaan Basilicum	18
Kaaswagen & Garnituren	22



LUNCH

2 – Gangen lunchmenu	44
3 – Gangen lunchmenu	58
4 – Gangen lunchmenu	70

**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

*

Oesters | Topinamboer | Sjalot | Zilte Groenten

*

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

*

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

*

Coquille | Bloemkool | Dragon | Truffel

*

Paling | Varkenshiel | Groene kruiden | Koolraap

*

Anjou duif | Biet | Epoisses | Fregola

*

Bergamot | Banaan | Witte chocolade | Basilicum



DINER

4 – Gangen Menu du Chef	70
5 – Gangen Menu du Chef	84
6 – Gangen Menu du Chef	96

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