

## WIJNBAR & BISTRO

DE4DAMES

LUNCHKAARTVAN 12.00 TOT 16.00 UUR

### FINGERFOOD

#### Truffelkroketjes

€ 7

Oma Bobs, 6 stuks rucola-balsamicomayonaise

#### Rundvleesbitterballen

€ 7

De Bourgondiër, 8 stuks, Dijonmosterd.

#### Garnalenbitterballen

€ 8

Van Ans uit Den Oever, 6 stuks, ambachtelijk, Dijonmosterd.

#### Beemsterkaas kroketjes

€ 7

Van Ans, 4 stuks à 50 gr, ambachtelijk, Dijonmosterd.

### OESTERS

Geserveerd met een klassieke rode wijn- sjalot dressing, een Asian style dressing, gezouten boter en brood. Vanaf drie stuks.

#### Fonteneau Fines de Claire nr.2 per st. € 3

#### Zeeuwse platte nr.3 per st. € 3½

#### 3 Gegratineerde Fines de Claire € 11

Parmezaanse kaas, peterselie-knoflook boter, panko

### OM TE DELEN

#### Camembert uit de oven (V) € 12

(voldoende voor 2 pers.)

Rauwmelkse camembert gevuld met truffel-tapenade afgemaakt met rozemarijn, tijm en honing.

#### Italiaanse vleesplank (2/3 pers.) € 19

Speck di Asiago, Salame Finocchiona en Parmaham. Met brood, gezouten boter caponata, pesto en olijven.

#### Ortiz'plank (2/3 personen) € 26

Blikjes vis van het Baskische huis Ortiz tonijn, sardientjes en ansjovis. Geserveerd met olijven, ansjovis-aïoli en rucola- balsamicomayonaise.

Speck di Asiago = Licht gerookte platte ham uit Asiago, op hoogte gedroogd in de Italiaanse alpen.

Salame Finocchiona = Originele grove salami uit Toscane, met venkel, knoflook en zwarte peper.

### CHARCUTERIE

#### Parmaham € 12

Herkomst de provincie Parma, slechts met zeezout gekruide ham, tussen 12 en 15 maanden gerijpt. Brood gezouten boter pesto en olijven

#### Pata Negra -Paleta Iberica Cebo Beher

50 gram € 11 80 gram € 17

Ham van het Spaanse zwartpoot varken, rijk van smaak door o.a. eikels als voer. Geserveerd met brood Camarqueboter en uiencompote

### SOEP

#### Ossenstaartsoep

€ 8

Krachtige heldere ossenstaartbouillon met Madeira, vlees en beukenzwammen

#### Gele Thaise currysoep (v)

€ 7

tomaat, beukenzwammen ,sojabonen, koriander.

#### Gele Thaise currysoep met verse zalm € 11

tomaat, bosui, zalmfilet, sojabonen, koriander

### LUNCHGERECHTJES

#### Ciabatta met jonge kaas of achterham € 5

#### Garlic bread

€ 4

#### Ansjovis-aïoli met brood

€ 5

#### Boquerones en octopus

€ 7

Ansjovis en dun gesneden octopus in een marinade van knoflook, olijfolie, blanke balsamico, kruiden, ui en paprika.

#### Burrata op lauwwarme caponata (V) € 10

Romige mozzarella op een Siciliaanse groenteschotel van zoete paprika, courgette, ui, tomaat, olijven, kappertjes, pijnboompitten, verse kruiden en balsamico-azijn

#### Sashimi van zalm met ponzu t€ 11

Plakjes verse rauwe zalm in ponzu met bosui, sojabonen en zeewierchips.

#### Klassieke garnalencocktail €12

Hollandse garnalen, ei, tomaatjes, ijsbergsla en coccktailsaus

#### Kokkels 350 gr.

€ 13

Uit de wok met venkel, bleekselderij, knoflook, ui en verse kruiden. Brood en zeewier-aïoli

#### Fregola con scampi

€ 14

Parelpasta uit Sardinie met langoustine staartjes en o.a. olijfolie, knoflook, tomaat, venkel en kruiden

#### Escargots à la Bourguignon € 10

12 Wijngaardslakken gegratineerd met peterselie-knoflookboter

#### Flammkuchen

€ 9

Dunne krokante Elzasser pizza met zure Room, gerookte ham en ui

#### Goelee Kambing

€ 11

Kruidig Indonesische gerecht van geitenvlees met een stoombroodje, gemarineerde zoutzure

tomaatjes en rode ui

#### Schiermonnikogerslamsgehakt

€ 11

Stoofpotje van slamsgehakt, aubergine en courgette met vadouvan. Geserveerd met gemarineerde tomaatjes, raita en pappadums

#### Thai Satay

€ 10

Mals gemarineerd kipdijvlees in een Thaise pindasaus

### OOSTERSE MAALTIJDSALADES

#### Garnalen en rauwe zalm

€ 16

Salade van Hollandse garnalen en plakjes rauwe zalm met o.a. radijs, tuinkers, tomaat, bieslook in een dressing van gember, vissaus en limoen

#### Thai beef salad

€ 18

Gebakken reepjes Black Angus beef afgeblust met rode curry op een frisse salade met kruiden en een zoetzure gember dressing

#### Salade van de dag

### KAAS

#### Kaasplank (wisselend assortiment) met notenbrood

4 soorten € 8

6 soorten € 11

### DESSERTS

#### Huisgemaakte tiramisu

€ 7

#### Vanille roomijs 'Orange'

€ 7

met sinaasappel en limoncello van sinaasappel en limoen.

#### Griekse yoghurt

€ 7

met aardbeien, cranberry compote Crème Anglaise en amandelcrumble

#### Cheesecake taartje

€ 8

met rood fruit en bosvruchten sorbet

#### Red velvet chocolate fudge cake

€ 8

met aardbeien en Crème Anglaise

#### 3 Soorten sorbetijs met vers fruit € 9