

De4dames



FINGERFOOD

Truffelkroketjes € 7

Oma Bobs, 6 stuks met rucola-balsamicomayonaise.

Rundvleesbitterballen € 7

De Bourgondiër, 8 stuks met 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. € 3,50

3 Gegratineerde Fines de Claire € 11

Parmezaanse kaas, peterselie-knoflook boter, panko.

SHAREFOOD

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.

SOEP

Ossenstaartsoep € 8

Krachtige heldere ossenstaartbouillon met Madeira, vlees en beukenzwammen.

Gele Thaise currysoep (v) € 7

Tomaat, beukenzwammen, sojabonen en koriander.

Gele Thaise currysoep met verse zalm € 11

Tomaat, bosui, zalmfilet, sojabonen en koriander.

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

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

50 gram € 11

80 gram € 17

TAPAS/ VOORGERECHTEN

Garlic bread € 4

Ansjovis-aïoli met brood € 5

Boquerones en octopus € 7

Ansjovis en dungseden 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 € 11

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

Klassieke garnalencocktail € 12

Hollandse garnalen, ei, tomaatjes, ijsbergsla en cocktailsaus.

Asperge risotto (V) € 10

Romige risotto van witte asperges met bimi, beukenzwammen en geraspte Parmezaan.

Aspergerisotto met warme Pancetta € 13

Asperges in Parmaham € 12

Geroosterde in Parmaham gerolde witte en groene asperges met Madeirajus.

Kokkels 350 gr. € 13

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

Spaghetti con scampi € 14

Spaghetti met langoustine staartjes en o.a. olijfolie, knoflook, tomaat, venkel en kruiden.

Gegratineerde coquilles € 11

Drie coquilles, gegratineerd met peterselie-knoflookboter, panko en Parmezaanse kaas.

Coquilles en langoustines € 16

In rode curry met steranijs, hazelnoot crumble, zoete paprika en koriander.

Escargots à la Bourguignon € 10

12 Wijngaardslakken gegratineerd met peterselie-knoflookboter.

Thai Satay € 10

Mals gemarineerd kipdijvlees in een Thaise pindasaus.

Schiermonnikogger lamsgehakt € 11

Stoofpotje van lamsgehakt, aubergine, courgette en vadouvan. Geserveerd met gemarineerde tomaat, raita en pappadums.

OOSTERSE MAALTIJDSALADES

Garnalen en rauwe zalm € 17

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.

HOOFDGERECHTEN

Spaghetti con caponata e Stella € 18

Spaghetti met caponata en Stella (een romige pittige waterbuffelkaas).

Lambstew en aspergerisotto € 22

Stoofpotje van Schiermonnikogger lamsvlees met aspergerisotto.

Bouillabaisse € 26

Vispan met witvis, coquilles, kokkels, gamba's en langoustines in een krachtige geurige vissoep met tomaat en paprika. Geserveerd met ansjovis-aïoli en brood.

Onderstaande steaks 225 gr. zijn gesneden van de bavette afkomstig van Grain fed Australian Black Angus.

Biefstuk brood € 20

Bavettesteak met Madeirajus, dragonboter en brood.

Peppersteak € 25

Bavettesteak in een rub van 3 soorten peper met knoflookboter met een groene salade, gefrituurde aardappelschuitjes en mojo picon.

Bavettesteak € 27

Met asperges in Parmaham en een jus met Madeira en knolselderij, geserveerd met een groene salade, gefrituurde aardappelschuitjes en truffelmayonaise.

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, cranberrycompote Crème Anglaise en amandelcrumble

Cheesecake € 8

Met rood fruit en bosvruchten sorbet

Red velvet chocolate fudge cake € 8

Met aardbeien en Crème Anglaise

Drie soorten sorbetijs met vers fruit € 9