



LUNCHKAART VAN 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.	€3,5
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.

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	

hotel, wijnbar & bistro

De4dames

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	

LUNCHGERECHTEN

Ciabatta met jonge kaas of achterham	€5
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 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 Sardinië 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	
Schiermonnikoger lamsgehakt	€11
Stoofpotje van lamsgehakt, aubergine en courgette met vadouvan. Geserveerd met gemarineerde tomaatjes, raita en pappadums	
Thai Satay	€10
Mals gemarineerd kipdijvlees in een Thaise pindasaus.	

Pasta a la Melanzae et parmigilano	€ 16
Verse spaghetti met een saus van aubergine en tomaat en Parmezaanse kaas.	

Pasta frutti di Mare	€ 24
Verse spaghetti met coquilles, langoustines, gamba's mosselen en kokkels.	

Biefstuk brood	€ 20
Bavettesteak met Madeirajus, dragonboter en brood.	

Gefrituurde aardappelschuitjes met mojo picon en ansjovis aioli	€ 4
--	-----

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.	
Beef Teriyaki salad	€ 18
Gebakken reepjes Black Angus beef afgeblust met Teriyaki, op een salade met zoetzure gember dressing.	
Caesar salad	€ 11
Little gem, Parmezaanse kaas, croûtons, tomaat, ei en een romige peperdressing.	
Caesar salad met Ortiz tonijn en mojo picon	€ 17

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