

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, 6 stuks, 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. €
3,00	
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 dingesneden 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	€ 11
Plakjes verse rauwe zalm in ponzu met bosui, sojabonen en zeewierchips.	
Beef tataki	€ 14
Koud geserveerde plakjes rauwe lendenbiefstuk (kort aangebakken) in ponzu met limoenmayonaise.	
Klassieke garnalencocktail	€ 12
Hollandse garnalen, ei, tomaatjes, ijsbergsla en cocktailsaus.	
Paddenstoelen en bosui	€ 10
Mix van gebakken beukenzwammen, champignons, oesterzwammen en bosui. Brood met dragonboter.	
Kokkels 350 gr.	€ 13
Uit de wok met venkel, bleekselderij, knoflook, ui en verse kruiden. Brood en ansjovis-aïoli.	
Spaghetti con scampi	€ 14
Pasta met langoustine staartjes en o.a. olijfolie, knoflook, tomaat, venkel en kruiden.	
Gegratineerde coquilles	€ 11
Drie coquilles, gratineerd 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
Twaalf wijngaardslakken gegratineerd met peterselie-knoflookboter.	
Thai Satay	€ 10
Mals gemarineerd kipdijvlees in een Thaise pindasaus.	
Schiermonnikogel lamsgehakt	€ 11
Stoofpotje van lamsgehakt, aubergine, courgette en vadouvan. Geserveerd met gemarineerde tomaat, raita en pappadums.	

MAALTIJDSALADES

Caesar salad	€ 11
Little gem, Parmezaanse kaas, croûtons, tomaatjes, ei en een romige peperdressing	
Caesar salad met Ortiz tonijn en mojo picon	€ 17
Garnalen en rauwe zalm	€ 18
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.	

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

HOOFDGERECHTEN

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.	
Zalm en gambacurry	€ 23
Rode Thaise curry met zalm, gamba's en groenten.	
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.	
Peppersteak	€ 25
Bavettesteak in een rub van 3 soorten peper met knoflookboter met een groene salade, gefrituurde aardappelschuitjes en mojo picon.	
Bavettesteak	€ 27
Op een mix van groene asperges, beukenzwam, bosui en een jus van Madeira en knolselderij. Groene salade, aardappelschuitjes en truffelmayonaise.	

KAAS

Kaasplank 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, cranberrycompôte, 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