

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, ambachtelijk, Dijonmosterd.

OESTERS

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

Zie onze speciale oester kaart!

OM TE DELEN

Friese boeren Camembert uit de oven (V) € 13

Gevuld met truffeltapende, honing, tijm en rozemarijn
Volromige rauwmelkse boeren camembert (200gr.) uit melk van Jersey koeien gemaakt in Oosterzee door kaasmaakster Gerbrig.

Italiaanse vleesplank (2/3 pers.) € 19

Speck di Asiago, (Italiaanse Alpenham), Parmaham en Salame Finocchiona (venkel). 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-aioli en rucola- balsamicomayonaise.

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.

TAPAS/ VOORGERECHTEN

- Garlic bread** € 3,5
- Ansjovis-aioli 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.
- Klassieke garnalencocktail** € 12
Hollandse garnalen, ei, tomaatjes, ijsbergsla en romige cocktailsaus.
- Sashimi van zalm** € 11
Plakjes verse rauwe zalm in ponzu met bosui, sojabonen en zeewierchips.
- Parmaham, burrata en Cantaloupe meloen** € 14
Tussen 12 en 15 maanden gerijpte Parmaham met burrata, Cantaloupe meloen en truffelbalsamico.
- Pata Negra - 50 gram € 11 80 gram € 17**
Paleta Iberica Cebo Beher
Ham van het Spaanse zwartpoot varken, rijk van smaak door o.a. eikels als voer. Geserveerd met brood, Camargueboter, en zachte dadels van Yogi&Yousef.
- Beef tataki** € 14
Koud geserveerde plakjes rauwe lendenbiefstuk (kort aangebraden) in wasabi-dressing met limoenmayonaise.
- Indiase linzencurry (Dahl) (V)** € 9
Milde korma curry van linzen, bataat, groenten, kruiden en kokosroom. Geserveerd met pappadums.
Ook verkrijgbaar met rijst als hoofdgerecht € 17
- Kokkels 350 gr.** € 13
Uit de wok met venkel, bleekselderij, knoflook, ui en verse kruiden. Brood en rouille.
- Spaghetti con scampi** € 14
Pasta met langoustine staartjes en o.a. olijfolie, knoflook, tomaat, venkel en kruiden.
- Gegratineerde coquilles** € 12
Drie coquilles, gegratineerd met hazelnootkruid, zeekraal en gezouten Camarque boter.
- Schiermonnikoger lamsgehakt** € 11
Stoofpotje van lamsgehakt, aubergine, courgette en vadouvan. Geserveerd met gemarineerde tomaat, raita en pappadums.
- Gefrituurde aardappelschuitjes met huisgemaakte tomatenketchup (Geschikt als bijgerecht)** € 4

MOSSELEN

- Mosselen a la marinière (750 gram)** € 21
Met veel kruiden, knoflook, groenten en een scheut witte wijn. Geserveerd met frites en rouille.
- Provençalse mosselen (750 gram)** € 23
In een Bouillabaisse-jus met knoflook, tomaat en paprika. Geserveerd met frites en rouille.

MAALTIJDSALADES

- Caesar salad (V)** € 11
Little gem, Parmezaanse kaas, croûtons, tomaatjes, ei en een romige peperdressing.
- 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.

HOOFDGERECHTEN

- Pasta Melanzane e parmigiano (V)** € 16
Verse spaghetti met een saus van aubergine en tomaat met 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 en geurige vissoep met tomaat en paprika. Geserveerd met ansjovis-aioli en brood.
- Onderstaande steaks 225 gr. zijn gesneden van de bavette afkomstig van Grain fed Australian Black Angus.**
- Peppersteak** € 26
Bavettesteak in een rub van 3 soorten peper, met een romige groene pepersaus, salade, gefrituurde aardappelschuitjes en huisgemaakte tomatenketchup.
- Bavettesteak** € 26
Met dragonboter en een jus van Madeira en knolselderij. Salade, aardappelschuitjes en huisgemaakte tomatenketchup.

KAAS

Kaasplank met notenbrood

Wisselend assortiment kazen.

4 soorten € 8 6 soorten € 11

Graag adviseren wij u over een mooi glas wijn of port!

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