HOTEL WIJNBAR & BISTRO

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

SOEP

Eendenbouillon **€ 8**
Krachtige heldere bouillon van boerderijeend
met Madeira, geplukte eend en beukenzwammen

Aardappelpreisoep (V) **€ 7**
met bosuitjes, beukenzwam en truffelolie

Aardappelpreisoep **€ 11**
met gerookte paling en Hollandse garnalen

TAPAS/ VOORGERECHTEN

Focaccia met rozemarijnboter **€ 3**

Burrata con pomodori **€ 10**
Romige mozzarella op gekonfijte
pomodoritomaten met basilicum

Camembert uit de oven (± 2 pers.) **€ 13**
Rauwmelkse boeren camembert
Gevuld met truffeltapende, honing, tijm en rozemarijn

Ansjovis-aïoli met brood **€ 5**

Boquerones **€ 6**
Ansjovisfilets in een marinade van knoflook,
olijfolie, blanke balsamico, kruiden, ui en paprika

Klassieke garnalencocktail **€ 12**
Hollandse garnalen, ei, tomaatjes, ijsbergsla en
romige cocktailsaus

Gerookte paling **€ 12**
Middel dikke gerookte palingfilets op focaccia toast
met boter van Jersey koeien, appelcress en mustardcress

Oesters
I.v.m. het naseizoen trachten wij minimaal altijd
1 soort in huis te hebben.
Onze medewerkers informeren u graag.

Coquilles **€ 11**
3 gebakken coquilles op een kleine salade
met sesamdressing en pancetta

Seafood plateau vanaf 2 personen p.p € 39

Seafood geserveerd in 2 gangen

Koud:
Plateau met 2 oesters p.p., garnalen, gerookte paling, 'Ortiz' tonijn, boquerones en ansjovis-aïoli

Warm:
Mosselen a la marinière, knoflookgamba's en
spaghetti met langoustines en coquilles

Terrine van eend **€ 12**
Terrine van eend (rilette en 45% foie gras) op suikerbrood en een kleine salade met mosterdressing en een confijt van appel en peer

Parmaham, burrata en gekonfijte tomaat **€ 14**
Tussen 12 en 15 maanden gerijpte Parmaham met Burrata, gekonfijte tomaat en basilicum

Tagliata **€ 12**
Gebakken biefreepjes afgeblust met
balsamicodressing, op een salade van rucola, frisee,
Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise

Pata Negra – 50 gram **€ 11**
Paleta Iberica Cebo Beher 80 gram **€ 17**
Ham van het Spaanse zwartpoot varken, rijk van smaak o.a. eikels als voer. Geserveerd met brood Camargueboter en zachte dadels van Yogi&Yousef

Spaghetti met oesterzwammensaus **€ 9**
Schiermonnikoger oesterzwammen met courgette in een saus op basis van chardonnay, knoflook, platte peterselie en room

Salade Landaise klein € 10 groot **€ 17**
Gebakken gekonfijte eend en rookspek op een
salade met gerookte eendenborst, cranberries,
mais en frambozendressing

Charcuterie vanaf 2 personen p.p. € 11

Plank met verschillende soorten mediterrane vleeswaar.
Met brood, gezouten boter, pomodoritomaat, pesto,
cornichons en olijven.

HOOFDGERECHTEN

Pasta a la Melanzane et Parmigiano **€ 16**
Verse spaghetti met een saus van aubergine
en tomaat geserveerd met Parmezaanse kaas.±

Paddenstoelen-truffelrisotto **€ 18**
Romige risotto van verschillende soorten
paddenstoelen en truffel

Mosselen a la marinière **€ 21**
Met veel kruiden, knoflook, groenten en een scheut
witte wijn. Geserveerd met frites en rouille

Provençaalse mosselen **€ 23**
In een Bouillabaisse-jus met knoflook, tomaat en paprika.
Geserveerd met frites en rouille

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

Bouillabaisse **€ 26**
Visschotel met witvis, coquilles, mosselen, gamba's en langoustines in een krachtige geurige vissoep met tomaat en paprika. Geserveerd met ansjovis-aïoli en brood

Boueff Bourguignon **€ 21**
Stoofpot van Black Angus runder sukade en rode wijn.
Geserveerd met gestampte Charlotte aardappels

Spaghetti al ragu di cinghiale **€ 22**
Poulet van wild zwijn gestoofd in rode wijn met tomaat en kruiden, geserveerd met crème fraiche en pancetta

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 en een romige groene pepersaus, salade, gefrituurde aardappelschuitjes met huisgemaakte tomatenketchup

Bavettesteak **€ 27**
Met truffelrisotto en een jus van Madeira en
knolselderij. Geserveerd met een groene salade

Kaas 4 st. € 9 6 st. € 12 8 st. € 15

Kaasplank met notenbrood
Wisselend assortiment kazen.
Graag adviseren wij u over een mooi glas wijn of port

DESSERTS

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 bosvruchtensaus en mangosorbet.

Red velvet chocolate fudge cake **€ 9**
Met aardbeien en Crème Anglaise.

Baba au rhum **€ 8**
Kleine cake overgoten met huisgemaakte rumsaus,
Bourbon-vanilleijs en ongezoete room

3 Smaken sorbetijs **€ 9**
Mango, limoen en framboos met bosvruchtensaus, aardbeien en blauwe bessen