

De4dames

lunchkaart



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	

Focaccia belegd

* rozemarijnboter	€ 3
* jonge kaas gezond	€ 5
* achterham gezond	€ 5
* pesto, rucola, zontomaatjes en Parmezaanse kaas	€ 6
* geitenbrie met fenegriek en dadels	€ 7
* Parmaham, Jerseyboter en rucola	€ 8

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

Charcuterie vanaf 2 personen p.p. € 11

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

TAPAS/ VOORGERECHTEN

Ansjovis-aioli met brood	€ 5
Boquerones	€ 6
Ansjovisfilets in een marinade van knoflook, olijfolie, blanke balsamico, kruiden, ui en paprika	
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	
Klassieke garnalencocktail	€ 12
Hollandse garnalen, ei, tomaatjes, ijsbergsla en romige cocktailsaus	
Oesters	
I.v.m. het naseizoen trachten wij minimaal altijd 1 soort in huis te hebben. Onze medewerkers informeren u graag.	

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		

Flammkuchen	€ 9
Dunne krokante Elzasser pizza met zure room, gerookte ham en ui.	

Thai Satay	€10
Mals gemarineerd kipdijvlees in een Thaise pindasaus	

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	

Provençalse 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-aioli en brood	

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

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

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	