

## Bites

Truffelkroketjes 6 st. balsamico-mayonaise	7
Garnalen kroketjes 6 st. Dijonmayonaise	7
Old Amsterdam kaasbitterbal 6st.	
Gefrituurde padron pepers gekruid zeezout, Griekse yoghurt, za'atar, gefrituurde uitjes	6

## Visconserven

Geserveerd met daslook-aïoli, paprikacreme, olijven, sla, brood

**Minerva' makreelfilet** 11  
makreelfilet in pikante olijfolie

**'Ortiz' bonito del Norte** 12  
witte tonijn in olijfolie

**'Ortiz' Bonito Ventresca** 17  
de vettere en zachtere buik van de tonijn

**'La Quiberonnaise' sardines au Piment** 13  
sardines gemarineerd in specerijen

**'La perle des dieux' au beurre a l'ail** 13  
sardines in knoflookboter (verwarmd)

## Oesters vanaf 3 stuks

**French style** per stuk 3  
sjalotjes in rode wijn azijn, brood, boter en tabasco.

**Japanese style** per stuk 3,5  
zeewier, bosui, wasabi-dressing, limoenmayonaise en furikake

## Gerechten met het formaat van een voor- of tussengerecht.

<b>Gemarineerde mini artisjokken</b> Franse vinaigrette en brood	8
<b>Burrata</b> Paprikacreme, Taggiasche olijven, Basilicum en pijnboompit	12
<b>Labneh en muhammara</b> Avocado, pistache, granaatappel, mint en sumak. Krokante focaccia	11
<b>Noordzee vissoep</b> Romige vissoep met Hollandse garnalen, zalm en langoustine. Brood met rouille	14
<b>Gegrilde groente en ansjovis</b> Dun krokant focaccia toast belegd met boquerones (ansjovis in knoflookpeterselie marinade) zoute ansjovis, asperge, venkel en artisjok	11
<b>Gerookte paling in 't groen</b> Palingfilet, romige groene kruidendressing, crumble van krokant uienbrood en gefrituurde uitjes	15
<b>Zalm gemarineerd in bietensap en jenever</b> Gegrilde asperges, komkommer-wasabidressing en zalmeitjes	14
<b>Ceviche van langoustines en zeebaars</b> A la minute gemarineerd rauwe vis in citrusdressing met mango, avocado, bosui en koriander	16
<b>Mosselen in't groen</b> 350 gram mosselen met o.a. zeekraal, lamsoren, groene kruiden en knoflook.	14
<b>Paisanella</b> Plankje met grove salami van Levoni, balsamico-uitjes, olijven, rucola boter en brood	11
<b>Truffelmortadella van Levoni</b> olijven, crème fraiche met vadouvan, gegrilde venkel en geroosterd uienbrood	12
<b>Tagliata</b> Kort gebakken beef reepjes, rucola, ijsbergsla, olijven, zontomaatjes, Parmezaanse kaas, balsamico-vinaigrette en truffelmayonaise	15

## Hoofdgerechten

<b>Maaltijdsalade tagliata</b> zie voorgerechten !! geserveerd met frites	23
<b>Spaghetti alla puttanesca</b> spaghetti met tomaat, kappertjes, olijven, bosui, groene jalapeno en verse kruiden. Parmezaanse kaas.	20
<b>Libanees platbrood</b> Feta, Schoeg, spinazie, rucola, granaatappel, olijven, artisjokken, Griekse yoghurt en za'atar	18
<b>Zeebaarsfilet met platbrood</b> Krokant gebakken zeebaarsfilet op Libanees platbrood met schoeg, spinazie, rucola, olijf, granaatappel, artisjokken en yoghurt	23
<b>Mosselen a la Marnières</b> Zilde groenten, venkel, knoflook, ui, kruiden, aioli, béarnaise en frites	24
<b>Langoustines in rode Thaise curry</b> Noordzee langoustinestaarjes (kreeftjes), rode curry, bosui, tomaatjes, beukenzwam en basmati	28
<b>Rendang</b> Kruidig Indisch stoofpotje van grainfed rundersukade met mango-bosui, seroendeng, kokosroom en 3-kleurenrijst	23
<b>Runderhaas</b> Plakjes runderhaas om en om gebakken met bosui, groene asperges beukenzwam, Madeirajus en béarnaisesaus.	27

## Arroz Marinera

### Soepachtige paëlla van Ibiza

chorizo, langoustines, inktvis, gamba, mosselen, coquilles, vissoep, tomaat, knoflook, jalapeno, bosui, venkel, kruiden, 3-kleuren rijst (zwart, rood en wit)

Vanaf 2 pers. bereidingstijd min. 30 min  
Prijs 33,00 pp

## Kaasplank

**6 Soorten buitenlandse en streek kazen** 14  
vruchtenbrood, noten, appel-perenstroop, vijgen confiture

## Desserts

**Flat white Martini** 9

After diner cocktail met Baileys, wodka en een espresso

**Chocolademousse en bourbon vanille-ijs** 9

Chocolademousse, bourbon vanille-ijs, pistache en chocolade pecannoten

**Panna cotta** 9

saus van kersen, aardbeien, gember en kaffir lime

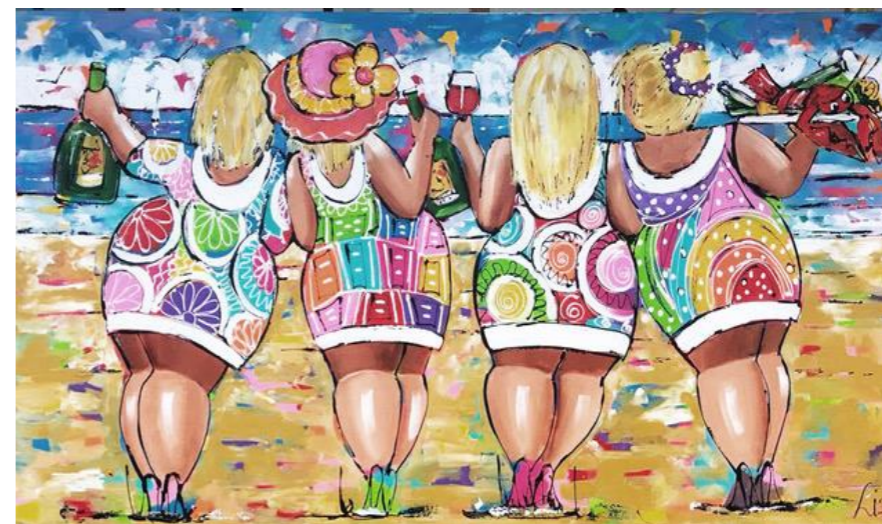
**Tartuffo limoncello** 11

Citroen en limoncello ijsstaartje met rood fruit

**Carrotcake en walnootijs** 8



LEKKER FLESJE WIJN MET EEN BORRELHAPJE VOOR  
THUIS? KOM EENS LANGS BIJ ONZE VINO THEEK MET WIJNEN  
UIT EIGEN IMPORT OP MIDDENSTREEK 29!



**DINERKAART**

hotel, wijnbar & bistro  
**De4dames**