

Bites

Truffelkroketjes 6 st.	8
Wieringer garnalen kroketjes 6 st.	11
Old Amsterdam kaasbitterbal 8 st.	7
Rundvleesbitterballen 8 st.	7

Gefrituurde padron pepers	9
Zeezout, feta, sumak en gefrituurde uitjes	

Mini artisjokken	8
Met Franse vinaigrette	

Visconserven

Geserveerd met aïoli en een salsa van kapperappels, zwarte olijven en cornichons in spicy tomatensaus.

<u>Ortiz Bonito del Norte</u>	12
Witte tonijn in olijfolie	

<u>Minerva Makreel</u>	12
Makreelfilet in pikante olijfolie	

<u>Ortiz Sardinias</u>	12
Sardientjes in olijfolie	

Charcuterie

Plankje vanaf 2 pers.	11 p.p
Italiaanse (Levoni) vleeswaren plank met olijven, cornichons, artisjokken en Romeins brood	

Oesters

vanaf 3 stuks

French style	per stuk	3
Sjalotjes in rode wijnazijn, brood, boter en tabasco		

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

Duchess style	per stuk	4,5
Zalm- en haringkaviaar, limoenmayonaise		

Dinerkaart

Voor- tussengerecht

Soep van cherrytomaat	9
Crème fraîche en krokant uienbrood	

Romige Noordzeesoep	12
Scholfilet, zalm en langoustines	

Feta tzaziki tapenade	9
Merlot-azijn za'atar olijfolie, sumak en tuinkers. Geserveerd met krokante focaccia	

Panzanella en avocado	12
Italiaanse broodsalade, broodcroutons, gekonfijte tomaat, paprika, bosui, komkommer, Taggiasche olijven en avocado	

Ceviche (van wisselende vis)	15
A la minute in citrusponzu gegaarde rauwe vis	

Paling in' t groen	16
Gerookte palingfilet in een groene kruidensaus met o.a. salie en croutons	

Caesar salad met geschroeide rode tonijn	17
Rode tonijn op sla met ei, gekonfijte tomaat, olijven, ei, artisjok, croutons, ansjovis, Parmezaanse kaas en caesardressing	

Calamares	11
Gefrituurde inkvistentakels- en ringen met mojo picon	

Gegrilde octopus	15
In paprikasaus met gegrilde roseval aardappel	

Seafood uit de wok

Roerbak seafood gerechtjes met het formaat van een voorgerecht met als basis ingrediënten: Camarque-boter, olijfolie, knoflook, kruiden en zilte groentes

Thaise mosselen (kerrie)	14
--------------------------	----

Argentijnse rode gamba's met chili en gember	14
--	----

Coquilles en langoustine staartjes met sesamdressing	16
--	----

Beef tataki	15
Geschroeide ossenhaas carpaccio met ponzu, sesamzaad en truffelmayonaise	

Paleta Iberico (Pata Negra)	16
Gedroogde Spaanse ham van het Iberische varken met gekonfijte tomaat, avocado en brioche toast	

Salade landaise	13
Krokant gebakken reepjes gekonfijte eend, spekjes en paddenstoelen op een salade met fazantenpaté, cranberries en Dijonmosterd-dressing	

Hoofdgerechten

Spaghetti all'arrabiata	21
Verse spaghetti met een pittige tomatensaus met groene chilipeper, rode paprika, cherrytomaatjes, kappertjes en olijven. Parmezaanse kaas apart geserveerd	

Libanees platbrood	22
Feta, geroosterde wortel, sesamzaad, shug, spinazie, rucola, olijven, artisjokken, crème fraîche, za'atar en tomaat	

Mediterrane tonijn salade	25
De caesar salade (zie voorgerecht) maar dan als maaltijdsalade en met gekonfijte roseval aardappel	

Thai seafood	28
Zalm tonijn en rode gamba's in Thaise kerrie en oestersaus met, lamsoren spinazie, zeekraal, bosui, groene kruiden knoflook, Geserveerd met 3 kleuren rijst	

Waddensalade	27
Gebakken scholfilet op een frisse salade met Hollandse garnalen en limoendressing. Geserveerd met frites	

Mosselen a la Marinières	25
Camarque-boter, lamsoren, zeekraal, ui, knoflook, kruiden. Geserveerd met frites en Dijonmayonaise	

Pasta al ragu di agnello e tartufo	25
Verse spaghetti met saus van Schiermonnikogter lamsvlees, in witte wijn, room, morieljes en truffel	

Tagliata 'Middle East style'	24
Reepjes Black Angus beef met cherrytomaatjes, za'atar, oregano, knoflook en rode wijnazijn. Op een salade met truffeldressing en Parmezaanse kaas. Geserveerd met frites	

Black Angus bavette steak	29
Grain fed Black Angus in rode wijnsaus met sjalot, asperges en Pancetta, beukenzwam en roseval aardappel	

Specials

vanaf 2 personen
minimale bereidingstijd 30 min.

<u>Bouillabaisse</u>	32 p.p.
Royaal gevulde vissoep met vis, schaal- en schelpdieren geserveerd met brood, croutons en rouille	

<u>Pasta Frutti di mare</u>	30 p.p.
Een schaal vol verse spaghetti met coquilles, langoustines, gamba's, mosselen, snowcrab, octopus, tomaat, kappertjes, olijven en ansjovis	

Kaas

Bourgondische kaasplank

14
6 soorten kaas met o.a. Schiermonnikogter kaas en notenbrood

Desserts

Flat white Martini	10
After diner cocktail met Baileys, wodka en een espresso	

Tartufo limoncello	11
Citroen en limoncello ijstaartje met mascarpone room, verse mango en frambozensaus	

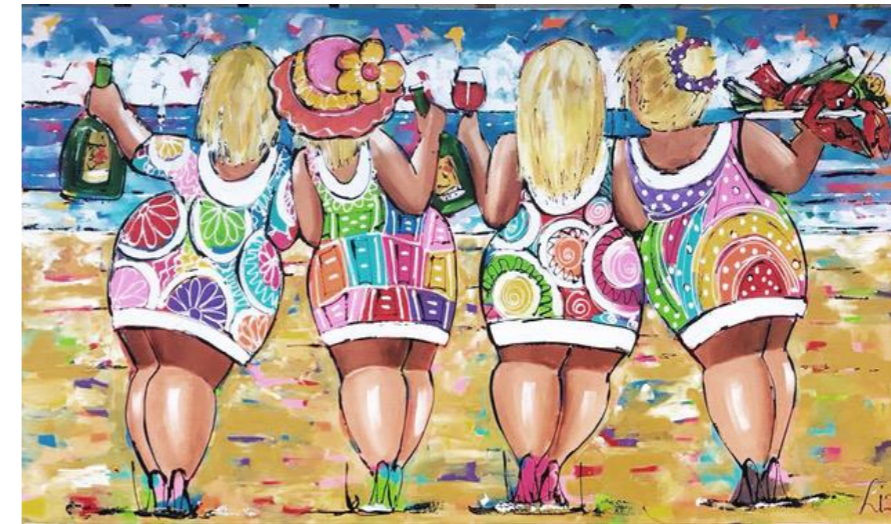
Carrotcake en walnootijs	9
Taartje van wortel en walnoten met Mövenpick walnootijs	

Panna cotta	8
Met een saus van kersen, aardbeien, gember en kaffir lime	

Eton mess	11
Aardbeien, zwarte bessen, meringue, crème Anglaise en mint	

Chocolademousse	11
Bourbonvanille-ijs en verse passiefruit	

Lekker flesje wijn met een borrelhapje voor thuis?
Kom eens langs bij onze Vinotheek met wijnen
uit eigen import op Middenstreek 29!



DINERKAART

hotel, wijnbar & bistro

De4dames