

## 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 |   |

## Belegde broodjes

|  |   |
|--|---|
| Stokbrood boerenkaas                         | 7 |
| Rucola, tomaat, cornichons en mosterdressing |   |

|  |   |
|--|---|
| Stokbrood Porchetta (Italiaanse buikspekrollade) | 8 |
| Rucola, tomatensalsa en truffelmayonaise         |   |

|  |   |
|--|---|
| Landbrood vegan  | 8 |
| Boerenvolkoren, avocado, gekonfijte tomaat, basilicum en vegan mayonaise |   |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| 2 Rundkroketten met landbrood | 9 |
|-------------------------------|---|

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 2 Garnalenkroketten met landbrood | 12 |
|-----------------------------------|----|

## Visconserven

Geserveerd met aioli 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 |        |

# Lunchkaart

Tussen 12.00 en 16.00 uur

|  |          |     |
|--|----------|-----|
| <b>Oesters</b><br>vanaf 3 stuks                              |          |     |
| <b>French style</b>  | per stuk | 3   |
| Sjalotjes in rode wijnazijn, brood, boter en tabasco.        |          |     |
| <b>Japanese style</b>  | per stuk | 3,5 |
| Zeewier, bosui, wasabi-dressing, limoenmayonaise en furikake |          |     |
| <b>Duchess style</b>   | per stuk | 4,5 |
| Zalm- en haringkaviaar, limoenmayonaise                      |          |     |

## Voor- tussengerecht

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Soep van cherrytomaat              | 9 |
| Crème fraîche en krokant uienbrood |   |

|  |   |
|--|---|
| 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 |    |

|  |    |
|--|----|
| 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 paddestoelen op een salade met fazantenpaté, cranberries en Dijonmosterd-dressing |    |

## 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 |
|--|----|

## 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 met tevens gekonfijte roseval aardappels |    |

|   |    |
|---|----|
| Vissoep (maaltijdsoep)  | 22 |
| Royaal gevulde vissoep met schol, zalm, mosselen, garnalen, coquilles en langoustines. Met brood en rouille |    |

|  |    |
|--|----|
| 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 Met frites en Dijonmayonaise |    |

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

|   |    |
|---|----|
| Caesar chicken salad  | 16 |
| In tempura gefrituurde kipdijvlees op salade met tomaat, ei, spekjes, croutons, olijven, Parmezaanse kaas en caesardressing |    |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Supplement: frites met Dijonmayonaise | 5 |
|---------------------------------------|---|

## Kaas

### Bourgondische kaasplank 14

6 soorten kaas met o.a. Schiermonnikogger 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 mascarponeroom, verse mango en frambozensaus |    |

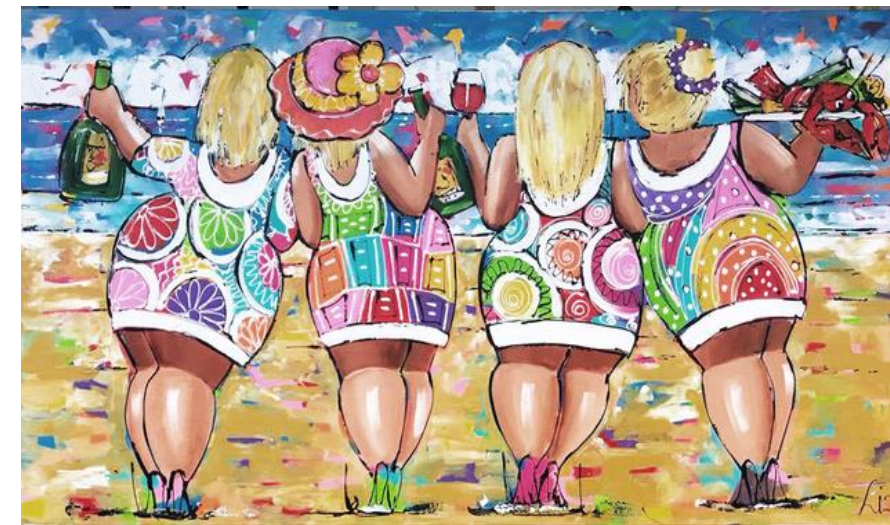
|   |   |
|---|---|
| Carrotcake en walnootijs                                | 9 |
| Taartje van wortel en walnoten met Mövenpick walnootijs |   |

|   |   |
|---|---|
| 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!



**LUNCHKAART**

hotel, wijnbar & bistro

**De4dames**