

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

Zie onze conserven -en beef kaart

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, yuzumayonaise en furikake

Blikje Baeri kaviaar

30 gram 39

Brioche brood, boter en crème fraîche

Charcuterie

Plank	vanaf 2 pers. 11 p.p
Italiaanse (Levoni) vleeswaren plank met olijven, cornichons, artisjokken en Romeins brood	
Jamon Iberico de Cebo (Pata Negra)	
Gedroogde Spaanse ham van het Iberische varken	
Naturel met briochemoast en boter	12
Met gekonfijte tomaat, avocado en briochemoast	16

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	

Tartaar van zalm en tonijn	16
Rauwe tonijn en zalm, little gem, yuzumayonaise, groene currydressing, crispy zeewier en citrussesam	

Grote pelgarnalen	14
10 Gekookte grote garnalen met afoli en cocktailsaus	

Ceviche van langoustines en avocado	15
Langoustine staartjes, haringkaviaar, avocado, koriander-humus, citrusponzu en kokosroom	

Caesar salad	13
Little gem, gekonfijte tomaat, olijven, ei, artisjok, croutons, Parmezaanse kaas, en caesardressing	

Calamares	11
Gefrituurde inktvistentakels- en ringen met mojo picon	

Eendenpaté	11
Paté eend met een grove structuur op rucola met een vinaigrette van cumberlandsaus en truffel, cranberries en pijnboompitten	

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

Salade landaise	13
Krokant gebakken reepjes gekonfijte eend, spekjes en paddenstoelen op een salade met eendenpaté, 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	

Pita Midle East style	22
Warm pita brood met shug, een salade van couscous en quinoa, een dip van feta-tzaziki, humus, chutney van aubergine, tomaat en little gem	

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

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

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	

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

Beef – dagelijks minimaal 1 gerecht met rundvlees naast de kaart zie onze **Conserven en beef kaart**

Mosselen

A la marinières

Camarqueboter, zeekraal, lamsoren, knoflook, ui, en kruiden

400 gram met stokbrood	14
800 gram met frites en Dijonmayonaise	25

Thaise

Lamsoren, bosui, knoflook, zeekraal, Thaise gele curry en kokosroom

400 gram met stokbrood	14
800 gram met frites en Dijonmayonaise	25

Specials

vanaf 2 personen
minimale bereidingstijd 30 min.

Bouillabaisse	34 p.p.
Royaal gevulde vissoep met vis, schaal- en schelpdieren geserveerd met brood, croutons en rouille	

Pasta Frutti di mare	32 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. 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 mascarponeerroom, verse mango en frambozensaus	

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	

Lady colonel	11
Citrussorbet ijs, aardbeien, wodka en blue curacao	

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