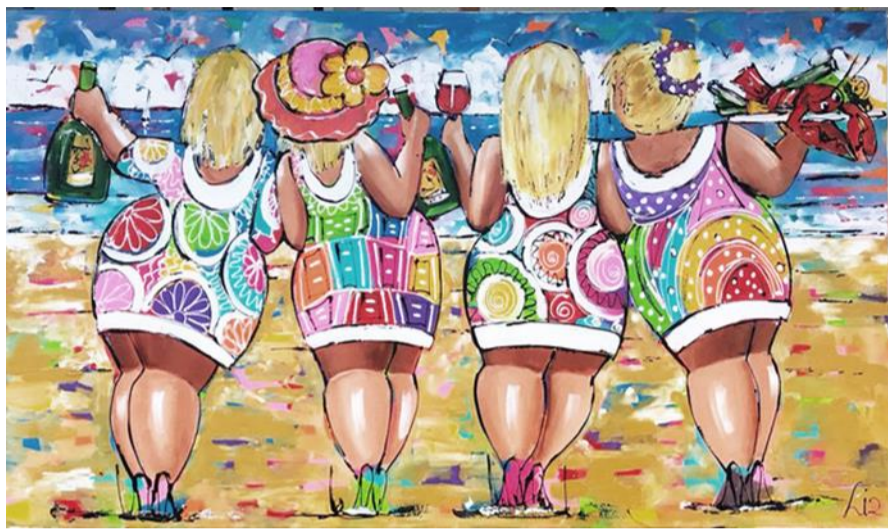


DINER



Voor- tussengerecht

Mini artisjokken Met Franse vinaigrette	10
Salade van feta en tzaziki met spicy aubergine chutney Afgemaakt met merlot-azijn, za'atar olijfolie, sumak en pitten Geserveerd met krokante focaccia	12
Panzanella met burrata/buffelmozzarella Italiaanse salade van broodcroûtons, gekonfijte tomaat, komkommer, basilicum en rode ui met romige buffelkaas	12
Escabeche van sardine en makreel Sardine- en makreelfilet ingelegd in azijn met olijfolie, knoflook, olijven en rode ui	12
Gemarineerde zalm Rauwe zalm gemarineerd met zeezout, bruine suiker en Calvados. Geserveerd met gekonfijte zilverui, mierikswortel-mayonaise en haringkaviaar	15
Paling en palingmousse Palingmousse, gerookte paling, mango, roquito peppers uiencroûtons, en groene kruidendressing	17
Thaise bisque met coquilles en langoustines Romig langoustinesoepje met coquilles en langoustinestaartjes	13
Eendenpaté en gerookte eendenborst Paté van eend met een grove structuur op rucola met een vinaigrette van cumberlandsaus, cranberries en pijnboompitten	12
Jamon Iberico de Cebo (Pata Negra) Iberico ham met rucola en truffeldressing, briochetoast en boter	16

Oesters vanaf 3 stuks !!!

French style sjalotjes in merlot-azijn, brood, boter en tabasco	per stuk 3
Japanese style wasabi-dressing, yuzumayonaise, bosui, crispy zeewier en furikake	per stuk 3,5
Gegratineerd Camarque boter, knoflook, peterselie en panko	per stuk 4
Blikje Baeri kaviaar Blini's, boter en crème fraîche	30 gram 39

Hoofdgerechten

Spaghetti Funghi Verse spaghetti met verschillende soorten paddenstoelen, spinazie, bosui, knoflook, room en Parmezaanse kaas	22
Melanzane 'De4dames' Lasagne van aubergine, courgette, tomatensaus, Gruyere en Parmezaanse kaas	23
Scholfilet Gebakken scholfilet met groene asperges in pancetta en beurre blanc	25
Langoustines à la plancha Op de plaat gebakken halve langoustine staartjes (Noorse kreeftjes) met peterselie, knoflook en limoen. Geserveerd met stokbrood en een kleine panzanella	30

Mosselen

A la Marinières

Op Franse wijze met Beurre de Camarque, knoflook, zeekraal, lamsoor en kruiden

of

Thaise wijze

Thaise gele curry en kokosroom met bosui, lamsoor en zeekraal

400 gram met stokbrood	15
800 gram met frites en Dijonmayonaise	26

Seafood a la Marinières Verschillende soorten schaal- en schelpdieren uit de wok op Franse wijze (knoflook en peterselie !!) geserveerd met stokbrood	29
Salade landaise (maaltijdsalade) Krokant gebakken reepjes gekonfijte eend, spekjes en paddenstoelen op een salade met eenden paté gerookte eendenborst cranberries, vijgen en Dijonmosterd-dressing met frites.	24
Pasta al ragu di cinghiale e tartufo Verse spaghetti met stoof van wild zwijn in witte wijn, room, morilles en truffel	27
Beef Roerbak reepjes van ossenhaas, paddenstoelen en bosui met romige pepersaus, geserveerd op groene asperges in pancetta en kruidige rosevalaardappel	29

Specials

vanaf 2 personen minimale bereidingstijd 30 min.

Pasta Frutti di mare 34 p.p.

Grote schaal verse spaghetti met coquilles, langoustines, gamba's, mosselen, snowcrab, octopus en een kruidige tomatenpassata

Bouillabaisse 36 p.p.

Royaal gevulde vissoep met vis, schaal- en schelpdieren geserveerd met stokbrood, croûtons en rouille

Bourgondische kaasplank

6 soorten kaas met o.a. Schiermonnikogger kaas en notenbrood

Desserts

Flat white Martini After diner cocktail met Baileys, wodka en espresso	11
Lemon and lime Sorbetijs van limoen en citroen, meringue, blauwe bessen, lemoncurd en limoncello	11
Veenbes 'Eton mess' Veenbessen, blauwe bessen, meringue, crème Anglaise en mint	11
Chocolate and nuts Chocolademousse, hazelnootijs, mascarpone, hazelnoten en chocoladepecan	11
Vanille en mango Bourbonvanille ijs, mangosorbet, mascarpone, mango, blauwe bes en crumble	11



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

