

Diner



Shared dining is populair, het betekent meerdere gerechtjes op tafel. Deze gerechtjes deel je met je tafelgenoten dus meer smaken tijdens je diner. Gerechten met * zijn makkelijk om te delen.

GERECHTEN MET HET FORMAAT VAN EEN VOOR OF TUSSENGERECHT

Mini artisjokken *	10
<i>Frans vinaigrette</i>	
Bridjal met fetatzaziki *	12
<i>Huisgemaakte spicy chutney van aubergine en courgette Feta-tzaziki, cranberries, merlot azijn en focaccia</i>	
Burrata *	12
<i>Extra romige mozzarella, gekonfijte pomodoritomaat, knoflookcroutons, basilicum en olijfolie</i>	
Ebi fry shr *	12
<i>4 Gefrituurde grote garnalen, siracha, yuzumayonaise, koriander en bosui</i>	
Makreel escabeche *	13
<i>In vinaigrette gegaarde makreelfilets met peterselie en knoflook, sjalotjes in merlot-azijn, Taggiasche olijven en zoetzure wortel</i>	
Poke bowl' zalmartaar *	14
<i>Sushirijstsalade (avocado, sesamzaad, mango, bosui, edamame, wakame) zalmartaar, haringkaviaar, wasabiponzu en sesamsaus</i>	
Rauwe zalm en langoustines in ramen	16
<i>Rauwe zalm en langoustinesstaartjes, beukenzwam, shii take, bosui, en kruiden aan tafel gegaard in hete ramen (Japanse bouillon)</i>	
Gerookte paling en Hollandse garnalen *	18
<i>Gerookte paling, palingmousse, Hollandse garnalen, saliesaus, kruiden croutons en mangomayonaise</i>	
Romige vissoep	15
<i>Zeebaars, coquille en langoustine. Geserveerd met rouille en brood.</i>	
Oosters buikspek en rode kool *	14
<i>Slow cooked buikspek, char sui, rode koolsalade, nuoc mam, pinda en yuzumayonaise</i>	
Eendenpat é en gerookte eendenborst *	12
<i>Op rucola met een Cumberland vinaigrette, cranberries en pijnboompitten</i>	
Jamon Iberico de Cebo (Pata Negra) *	16
<i>Iberico ham met rucola, gekonfijte tomaat, truffelmayonaise, briochetoast en boter</i>	

Oesters vanaf 3 stuks !!! *

French style	per stuk 3
<i>sjalotjes in merlot-azijn, brood, boter en tabasco</i>	
Japanese style	per stuk 3,5
<i>wasabi-dressing, yuzumayonaise, bosui, crispy zeewier en furikake</i>	
Gegratineerd	per stuk 4
<i>Camarque boter, knoflook, peterselie, panko en Parmezaanse kaas</i>	
Blikje Baeri kaviaar	30 gram 45
<i>Blini's, boter en crème fraiche</i>	

HOOFDGERECHTEN

Yellow vegan curry *	21
<i>Thaise curry, linzen, courgette, zoete paprika, spinazie, geroosterde bloemkool, pappadums en basmati</i>	
Melanzane 'De4dames' *	23
<i>Lasagne van aubergine, courgette, tomatensaus, Gruy è re en Parmezaanse kaas</i>	
Langoustines à la plancha *	30
<i>Op de plaat gebakken halve langoustine staartjes (Noorse kreeftjes) met peterselie, knoflook en limoen. Geserveerd met stokbrood en salade</i>	
Wilde zeebaars *	29
<i>Tom kha kai, aardappel, bosui, spinazie, zeekraal, koriander en zoetzuur gemarineerde cherrytomaatjes</i>	
Catch of the week	
Salade landaise (maaltijdsalade) *	24
<i>Krokant gebakken reepjes gekonfijte eend, spekjes en paddenstoelen op een salade met eenden paté, gerookte eendenborst, cranberries, vijgen en Dijonmosterd-dressing</i>	
Bouillabaisse	32
<i>Royaal gevulde vissoep met vis, schaal- en schelpdieren en venkel. Geserveerd met stokbrood, croû tons en rouille</i>	
Pasta al ragu di cinghiale e tartufo *	
<i>27 Verse spaghetti met stoof van wild zwijn in witte wijn, room, morilles en truffel</i>	
Wisselende steak	
Tournedos Rossini	34
<i>Haasbiefstuk, foie gras de canard, morieltjes-truffeljus, briochetoast en groene asperges in pancetta</i>	

Side dishes

Crispy frites 4
met Dijonmayonaise

Salade 4
little gem, landcress, fris é e, gedroogde tomaatjes,
kappertjes, croutons, olijven en caesardressing

Specials

vanaf 2 personen minimale bereidingstijd 30 min.

Pasta Frutti di mare 34 p.p.

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

Boeuf Bourguignon 34 p.p.

Botermalse Black Angus sukade gestoofd in rode wijn met
groenten, paddenstoelen, sjalotjes en aardappel

BOURGONDISCHE KAASPLANK * 14

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

DESSERTS

Flat white Martini	11
<i>After diner cocktail met Baileys, wodka en espresso</i>	
Lemon and lime	11
<i>Sorbetijs van limoen en citroen, meringue, veenbessen, lemoncurd en limoncello</i>	
Mango and vanilla	12
<i>Vaniile- en mangoijs, mango espuma, verse mango, kokos- en pandanecake</i>	
Chocolate and nuts	11
<i>Chocolademousse, hazelnootijs, mascarpone, hazelnoten en chocoladepecan</i>	
Red fruit, chocolat and sabayon	11
<i>Kort gestoofd rood fruit met gember en kaffir lime, witte chocoladeijs en wijnsabayon</i>	

Bites

Truffelkroketjes 6 st.	9
Wieringer garnalen kroketjes 6 st.	11
Old Amsterdam kaasbitterbal 8 st.	8
Rundvleesbitterballen 8 st.	8
Gefrituurde inktvistentakels- en ringen met aioli	12
Mini artisjokken met Franse vinaigrette	10

Visconcernen

alle blikjes 12

Blikjes vis geserveerd met stokbrood, aioli en een huisgemaakte tapenade van tomaat, zoete paprika, olijven en kappertjes

Ortiz bonito del Norte - witte tonijn in olijfolie

Minerva makreel – makreelfilet in pikante olijfolie

Ortiz sardinas – sardines in olijfolie

Charcuterie-plankjes

Onze charcuterie is afkomstig van het Italiaanse huis Levoni en worden geserveerd met cornichons en onze huisgemaakte tapenade van tomaat.

Een plankje met één soort 10
Combinatieplankje tot drie soorten 15

Paisanella

Salami met een grove structuur van blokjes pancetta en zwarte peper uit Sicilië

Ventricina

Licht pikante salami uit Abruzzo met chilipeper, paprika, en venkelzaad

Mantovano

Kleinere salami met knoflook uit Lombardije

CastelSpeck

Licht gerookte en gedroogde magere bacon uit de Italiaanse Alpen

Mortadella con tartufo

Uit Emilia Romagna, mortadella met stukjes truffel

Porchetta

Rollade van gekookt en gekruid buikspek met zwoerd



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

