

De4Dames

Veel van onze gerechten lenen zich voor shared dining. Deel meerdere gerechten met je tafelgenoten en proef meer verschillende smaken tijdens je diner.

BITES	
Mini artisjokken	10
<i>Franse vinaigrette</i>	
6 Truffelkroketjes	10
<i>Oma Bobs met rucola en truffelmayonaise</i>	
Ebi fry shrimp	12
<i>4 Gefrituurde grote garnalen, sriracha, yuzu mayonaise, koriander en bosui</i>	
Ossenworst	11
<i>Amsterdamse ossenworst, komkommeratjar, gebakken uitjes, bosui, wasabidressing, en sesamsaus</i>	
6 Wieringer garnalenkroketjes	12
<i>Cornichons en mosterdmayonaise</i>	

Seafood voorgerechten

OESTERS

Vanaf 3 stuks

French style	per stuk 3,5
<i>Sjalotjes in Merlot-azijn, brood, boter en tabasco</i>	
Japanese style	per stuk 3,5
<i>Wasabi-dressing, yuzumayonaise, bosui, crispy zeewier en furikaké</i>	
Gegratineerd	per stuk 4
<i>Camarque boter, knoflook, peterselie, panko en Parmezaanse kaas</i>	
Blikje Beari kaviaar 30 gram	45
<i>Blini's, boter en crème fraîche</i>	
Hollandse garnalen en gerookte paling	17
<i>Garnalen cocktailsaus, palingsalade, gerookte paling, crème fraîche, haringkaviaar en brioche toast</i>	
Zalm- en coquilletartaar	15
<i>Rauwe zalm, coquille, komkommer, bosui, zalm- en haringkaviaar, ponzu, sesamsaus en papadam</i>	
Langoustinebisque	17
<i>Langoustines, coquilles, gekonfijte tomaat en venkel</i>	
Coquilles en bloemkoolscordalia	16
<i>Gebakken coquilles, puree van aardappel, bloemkool en knoflook met kerrieboter en gedroogde pancetta</i>	

CEVICHE	
Rauwe vis a la minute 'gegaard' in o.a. limoensap	14
Zeebaars	
<i>Limoensap, nuoc mam, avocado, rode ui, zoete aardappel, rode peper</i>	
Zalm	
<i>Limoensap, kokosroom, kaffir lime, gember, rode ui, avocado, serehtomaatjes, gefrituurde uitjes, rode peper</i>	
Langoustine	
<i>Limoensap, passiefruit, rode ui, roze peperkorrels, avocado en paprikadruppels</i>	

Voorgerechten vegetarisch en vlees

Brinjal met fetatzatziki	12
<i>Huisgemaakte spicy chutney van aubergine en courgette, feta-tzatziki, cranberries, merlot-azijn en focacciatostaat</i>	
Burrata en tomaat	12
<i>Extra romige mozzarella, Coeur de Boeuf tomaat en sesam-sjalot dressing</i>	
Eend met vijgen en truffeldressing	13
<i>Paté en gerookte eendenborst, rucola, truffeldressing en verse vijgen</i>	
Beef tataki	14
<i>Geschroeide plakjes ossenhaas in ponzu met gedroogde knoflook en truffelmayonaise</i>	
Jamon Iberico de Cebo (Pata Negra)	16
<i>Iberico ham met brioche toast, gekonfijte tomaat en truffelmayonaise</i>	
Charcuterie	vanaf 2 personen p.p. 15
<i>6 soorten Franse en Italiaanse vleeswaarspecialiteiten met cornichons, rode uienconfit, rucola, brood en toast</i>	
Escargots en champignons	14
<i>Met uienroulons in roomssaus met knoflook, zwarte peper en peterselie</i>	

Lauwwarme salades

De salades zijn verkrijgbaar in 2 formaten
*als klein/voorgerecht
*als groot/maaltijdsalade, geserveerd met frites

Thai beef salad	kl. 15 gr. 25
<i>Gebakken beefreepjes op een frisse salade met o.a. munt, koriander, pinda's, Thaise chilidressing, sesamzaad en sesammayonaise</i>	
Salade Landaise	kl. 14 gr. 24
<i>Gebakken reepjes gekonfijte eend, spekjes en cashewnoten op een salade met o.a. gerookte eendenborst, cranberries, croutons, vijgen en mosterddressing</i>	
Warme geitenkaas salade	kl. 12 gr. 22
<i>Frisse salade met op notenbrood geserveerde 'Buche Chevre' uit de oven, noten, vijgen, cranberries, verse munt en Dijon mosterddressing</i>	

Hoofdgerechten

Lasagne con melanzane e zucchini	22
<i>Geroosterde aubergine en courgette, pomodorotomaten, kappertjes, Taggiasche olijven, en Parmezaanse kaas Geserveerd met burrata en rucola</i>	
Paddenstoelen teriyaki	23
<i>Mix van verschillende soorten gebakken paddenstoelen, bosui, zoete paprika, edamame, tenyakisaus, wasabikroepoek en 3-kleurenrijst</i>	
Spaghetti con scampi e coquille	28
<i>Verse spaghetti, langoustinestaartjes, coquilles, zeekraal, knoflook en huisgemaakte pomodoropassata</i>	
Zeeuivel-gamba curry	32
<i>Rode thaise curry met zeeuivel, gamba's (wilde Argentijnse), tomaatjes, bosui, beukenzwam en 3-kleurenrijst</i>	
Zeebaars – en scholfilet	28
<i>Gebakken filets op mousseline van aardappel en knolselderij, geroosterde winterpeen, pastinaak met Beamaisesaus</i>	
Peppersalmon	24
<i>Geroosterde zalmfilet, zwarte peper, romige groene pepersaus, gekonfijte tomaat, geroosterde venkel en aardappelsalade met gerookte paling</i>	

Rendang	25
<i>De bekende Indische curry van Black Angus sukade met komkommeratjar, seroendeng, groente, gebakken uitjes, 3-kleurenrijst en cassave kroepoek</i>	
Cuisse de canard	24
<i>Gekonfijte eendenbout, wijnzuurkool, spek, gerookte eendenborst gekookte aardappel, eendenjus en veenbessen met gekonfijte sinaasappel</i>	
Hertenbiefstuk	32
<i>Paddenstoelen, wildsaus, gefrituurde rösti, stoofpeer, spruiten en vijgen</i>	
Flat iron steak	30
<i>Gesplitste Black Angus sukade-steak (grain-fed), Oosterse peperjus, Briochebrood, sla en frites</i>	

SPECIALS

Vanaf 2 personen

Bouillabaisse

Royaal gevulde Provençaalse visschotel.
Een rijk gevulde soep met tomaat en paprika en o.a. zeeuivel, zeebaars, schol, langoustines, inktvis, garnalen en coquilles.
Geserveerd met stokbrood, croutons en rouille.
35 p.p.

Bœuf Bourguignon

Stoofpot van mals Black Angus beef en rode wijn met kruiden, knoflook, buikspek, wintergroente en paddenstoelen
33 p.p.

Kerstspecial

Chateaubriand met truffelsaus

Middenstuk van ossenhaas 500 gram per 2 personen
Paddenstoelen, mousseline van aardappel en knolselderij geroosterde peen en groene asperges in pancetta
35 p.p.

Side dishes

Crispy frites met Dijonmayonaise	4
Salade	5
<i>Gemengde sla, gemaneerde cherytomaatjes, kappertjes, croutons, olijven en caesardressing</i>	

Bourgondische kaasplank

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>	
Eton mess 'De4Dames'	13
<i>Cranberries, blauwe bessen, meringue, mascarpone en sorbetijs</i>	
Chocolate and orange	11
<i>Chocolademousse, sinaasappelij, mascarpone, chocoladenoten en gekonfijte sinaasappel</i>	
Limoncello tiramisu	12
<i>Mascarpone, lange vingers, limoncello, lemoncurd, witte chocolade, vanille-ijs met blauwe bessen</i>	
Appel clafoutis	12
<i>Amandel cakeje, walnotenijs en caramelsaus</i>	
Saffraanpeertjes met sabayon	13
<i>Gestofde peertjes met saffraan, sabayon en witte chocolade-ijs</i>	

Heeft u een allergie? Vraag onze bediening naar de mogelijkheden!

Dinerkaart



Lekker wijntje voor thuis ?

In onze wijnwinkel Moody's aan de middenstreek vindt u een royaal assortiment wijnen die wij zelf importeren.

Tussen kerst en nieuwjaarsdag is de winkel dagelijks open tussen 11.00 en 17.00 uur.