

Dinerkaart

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 <i>Franse vinaigrette en crostini's</i>	10
6 Truffelkroketjes <i>Oma Bobs met rucola en truffelmayonaise</i>	10
8 Old Amsterdam kaasbitterballen <i>Dijonmayonaise</i>	8
Ebi fry shrimp <i>4 Gefrituurde grote garnalen, sriracha, yuzu mayonaise, koriander en bosui</i>	12
4 of 8 Rundvlees bitterballen <i>Dijonmayonaise</i>	5 / 9
4 Wieringer garnalenkroketjes <i>Cornichons en mosterdmayonaise</i>	11
Ossenworst <i>Amsterdamse ossenworst, komkommeratjar, gebakken uitjes, bosui, wasabidressing en sesamsaus</i>	11
Broodje met extra vergine olijfolie en oude balsamico	7

Seafood voorgerechten

OESTERS Vanaf 3 stuks	
French style <i>Sjalotjes in merlot-azijn, brood, boter en tabasco</i>	per stuk 3,5
Japanese style <i>Wasabi-dressing, yuzumayonaise, bosui, crispy zeewier en furikaké</i>	per stuk 3,5
Gegratineerd <i>Camarque boter, knoflook, peterselie, panko en Parmezaanse kaas</i>	per stuk 4

Blikje Beari kaviaar 30 gram <i>Blini's, boter en crème fraîche</i>	45
Zalm en coquilletartaar <i>Rauwe zalm, coquille, komkommer, bosui, zalm- en haringkaviaar, ponzu, sesamsaus en papadum</i>	15
Gerookte paling <i>Getoast uienbroodje, crème fraîche, granny smith, foreleitjes, crumble rode biet</i>	17
Langoustine en gamba cocktail <i>Staatjes van langoustines (Noorse kreeftjes) en Argentijnse wilde gamba's, avocado, ijsbergsla en een klassieke romige cocktailsaus</i>	17

Voorgerechten

Vegetarisch en vlees

Tom kha kai <i>Thaise kokossoep met shiitake, beukenzwam, lamsoren, bosui en cherytomaat</i>	9
Brinjal met fetatzatziki <i>Huisgemaakte spicy chutney van aubergine en courgette, feta-tzatziki, cranberries, merlot-azijn en papadum</i>	12
Burrata en tomaat <i>Extra romige mozzarella, gekonfijte tomaat en sesam-sjalot dressing</i>	12
Japanese beef carpaccio <i>Plakjes rauwe lendebeefstuk, ponzu, hoisin, veldsla, cress, bosui, wasabimayonaise, edamame, gebakken uitjes en cashewnoten</i>	16
Jamon Iberico <i>Pata Negra met toast en salsa van gekonfijte tomaat</i>	17
Fregola in Chorizo-Nduja saus <i>Fijne pasta uit Sardinië met een dunne saus van pittige smeerbare salami, chorizo, knoflook en paprika</i>	14

Charcuterie	vanaf 2 personen	p.p. 16
<i>Culatello di Zibello, Jamon Iberico de Cebo, Salame Pisanella en magret de canard fume. Geserveerd met brood, camarque boter, olijven en dadels</i>		

Lauwwarme salades

De salades zijn verkrijgbaar in 2 formaten kl. als voorgerecht en gr. als maaltijdsalade

Salade Landaise <i>Gebakken reepjes gekonfijte eend, buikspek en cashewnoten op een salade met o.a. gerookte eendenborst, cranberries, croutons, vijgen en mosterddressing</i>	kl. 14 gr. 24
Warme geitenkaas salade <i>'Chèvre Bûche' met truffelhoning uit de oven, pecan-en walnoten, vijgen, cranberries en Dijon mosterddressing</i>	kl. 12 gr. 22

Hoofdgerechten

Lasagne con verdure grigliate <i>Geroosterde aubergine, courgette, sivri peper, sjalot, zoete puntpaprika, passata, kappertjes, Taggiasche olijven, en Parmezaanse kaas Geserveerd met burrata en rucola</i>	23
Couscous 'Lebanese style' <i>Gegrilde groene asperges, courgette, zoete puntpaprika en witlof op een salade van parelcouscous met zhug, cranberries, olijven, artisjok en pijnboompitten. Met gekonfijte tomaat, crème fraîche en harissa</i>	24
Zeebaars 'Lebanese style' <i>Gebakken zeebaarsfilet en gegrilde groene asperges op een salade van parelcouscous met zhug, cranberries, olijven, artisjok en pijnboompitten. Met gekonfijte tomaat, crème fraîche en harissa</i>	27
Provençaalse tonijn salade <i>Geroosterde verse tonijn op een salade met gegrilde groenten, olijven, ei, kappertjes, anjovis, French dressing en Dijonmayonaise</i>	28

Spaghetti di Mare <i>Verse spaghetti, lamsoren, huisgemaakte passata, knoflook, langoustines, gamba's, octopus, en coquilles</i>	27
Rendang <i>De bekende Indische curry van Black Angus sukade met komkommeratjar, seroendeng, gebakken uitjes, groenterijst en cassavekroepoek</i>	26
Canard a l'orange <i>Eendenborstfilet met een saus van sinaasappel, port en vossenbessen, gebakken witlof en gekonfijte aardappeltjes</i>	30
Wisselende steak	dagprijs

SPECIAL

Vanaf 2 personen

Bouillabaisse

Royaal gevulde Provençaalse vissotel.
Een rijk gevulde soep met tomaat en paprika
Verschillende verse visfilets en schaal- en schelpdieren
Geserveerd met stokbrood, croutons en rouille.
35 p.p.

Side dishes

Crispy frites <i>met Dijonmayonaise</i>	4
'Italian frites' <i>Knapperige frites, zwarte peper, truffelmayonaise en vers geraspte Parmezaanse kaas</i>	10
Salade <i>Gemengde sla, zontomaatjes, kappertjes, croutons, olijven en caesardressing</i>	6
Bourgondische kaasplank <i>5 soorten kaas met o.a. Schiermonnikogger kaas en notenbrood</i>	14

Desserts

Flat white Martini <i>After diner cocktail met Baileys, wodka en espresso</i>	11
Eton mess 'De4Dames' <i>Aardbeien, meringue, rabarber, mascarpone en aardbei sorbetijs</i>	13
Chocolade pecannoten taart <i>Chocolade mousse, frambozen espuma en bloedsinaasappelijs</i>	14
Limoncello tiramisu <i>Mascarpone, lange vingers, limoncello, lemoncurd en vers rood fruit</i>	12
Wisselend dessert	zie weekspecials

Dinerkaart



Heeft u een lekkere wijn gedronken?

Dit jaar is onze wijnwinkel en kledingzaak Moody's aan de Middenstreek geopend.

Hier vindt u ook een royaal assortiment wijnen die wij zelf importeren.

Naast onze wijnen is daar meer te shoppen, kom gerust langs !

