

hotel, wijnbar & bistro

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
met Franse mosterdvinaigrette	
Aïolidip	8
Aioli, mojo rojo en pistou met naan	
Padrón peper	7
Gefrituurde Padrón pepers met zeezout, feta gerookte amandelen en grote gele rozijnen	
Karaage	11
Tempura van kip met teriyaki, yuzumayonaise, furikake en bosui	
6 Truffelkroketjes	11
Oma Bobs met rucola en truffelmayonaise	
4 Wieringer garnalenkroketjes	11
met gefrituurde peterselie, Dijonmayonaise en mosterdkaviaar	

OESTERS

Vanaf 3 stuks

French style	per stuk	4
Sjalotjes in merlot-azijn, brood, boter en tabasco		
Japanese style	per stuk	4,5
Wasabi-dressing, yuzumayonaise, bosui, crispy zeewier en furikake		

VOOR-OF TUSSENGERECHT

Tom kha	10
Thaise kokossoep met shiitake, beukenzwam, bosui, rode paprika, cherrytomaat, bieslookolie en koriander	
Burrata en tomaat	12
Extra romige mozzarella, gekonfijte tomaat en sesam-sjalot dressing	
Avocado en olijven crème	12
Avocado met zwarte olijven crème, Taggiasche olijven, gekonfijte tomaat en Topika olijfolie met perkament toast	
Tom kha zalm	14
Thaise kokossoep met shiitake, beukenzwam, bosui, rode paprika, bieslookolie, koriander en verse zalmfilet	
Zalm tiradito	16
Plakjes rauwe zalm in een marinade van mango en habanero pepertjes met mini komkommer, crispy kikkererwten en gekonfijte zoete biquinho pepertjes	
Tonijn ceviche	16
Blokjes yellowwin tonijn, avocado, bosui, rode pepertjes, citrus dressing, en yuzumayonaise	
Tonijnsteak	18
Dicht geschroeide tonijnfilet met sesamzaad op auberginecurry met crispy kikkererwten en koriander	
Octopus en fregola in Ndujasaus	16
Gegrilde octopus en fregola in een saus van pittige smeerbare salami uit Calabrië, tomaat, knoflook en lavas	

Magret de Canard	16
Lauwwarme eendenborst met veldsla, mosterdkaviaar, port jus, hazelnoten en gekonfijte kumquats	

Jamon Iberico en Queso Pedro Ximinez	18
Cebo Ibericoham en kaas van koe, schaap en geit verrijkt met zoete Pedro Ximinez sherry met balsamico zilverui en crumble van truffel	

Charcuterie

vanaf 2 personen p.p. 16

Culatta, Jamon Iberico de Cebo, Salame Pisanella en Iberico chorizo

Geserveerd met brood, Camargue boter, olijven en dadels

HOOFDGERECHTEN

Salade ‘Pluktuin’	21
Gebakken oesterzwammen van de eilander pluktuin op een groene salade met o.a. rucola, balsamicodressing, zontomaatjes, olijven, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise.	
Brinjalcurry	24
Indiase kruidige auberginecurry met courgette en tomaat. Met kokosrijst, crispy kikkererwten en naan	
Linguine di mare	28
Langoustines, gamba’s en coquilles met verse linguine, zeekraal, huisgemaakte passata en knoflook	

Langoust

Grote kreeft maar i.p.v. scharen heeft de langoust sprietten en een dickere staart. vangstgebied o.a. Bretagne

Geserveerd met linguine, romige beurre blanc van zoete puntpaprika en lamsoren

½ Langouststaart, coquilles en langoustinestaartjes34

Hele langouststaart en langoustinestaatjes42

Salade Landaise	26
Gebakken reepjes gekonfijte eend, spekjes en cashewnoten op een salade met o.a. gerookte eendenborst, cranberries, croutons, dadels en mosterddressing	

Tagliata di manzo	26
Gebakken plakjes ossenhaas op een groene salade met o.a. rucola, balsamicodressing, zontomaatjes, olijven, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise.	

Rendang	26
Indische curry van Black Angus sukade met kurkumarijst, komkommer atjar salade, bosui en gebakken uitjes	

Boeuf Bourguignon	33
Stoofpot van mals Black Angus beef en rode wijn met kruiden, knoflook, buikspek, wintergroenten en paddenstoelen.	

Wisselende beef- en visgerecht (zie naast de kaart)

Seafood and Nduja

De basis voor deze gerechten is een rijke volle jus van kippenbouillon, tomaat, chorizo en Nduja (een pittige smeerbare salami uit Calabrië)

Gevuld met coquilles, gamba’s, octopus, langoustinestaartjes en fregola

32

SIDES

Crispy frites met Dijonmayonaise	4
----------------------------------	---

Sriracha frites	8
Knapperige frites, srirachamayonaise en feta	

Salade	7
Mesclun, komkommer, tomaatjes, bosui, gebakken uitjes, ei, mosterdzaad, bieslook en mosterddressing	

DESSERTS

Bourgondische kaasplank	14
5 soorten kaas met o.a. Schiermonnikoger kaas en krentenwegge	

Flat white Martini	12
After diner cocktail met Baileys, wodka en espresso	

Sorbetijs en meringue	12
Twee smaken sorbetijs op vanille-meringue met een coulis van rood fruit, lemongrass en lime leave	

Espresso ijs	12
met tiramisuschuim, koffielikeur, lange vingers en karamelsaus	

Aardbeien Romanoff	13
Aardbeien gemarineerd in onze limoncello met munt, mascarpone room en bourbon vanille-ijs	

Wij informeren u graag over passende (dessert)wijnen.

DINERKAART

HEEFT U EEN LEKKERE WIJN GEDRONKEN?

IN FEBRUARI 2024 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 !

