

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	
Gefrituurde bloemkoolroosjes	10
met sesammayonaise en X.O shiitake tapenade	
Karaage	11
Tempura van kip met teriyaki, yuzumayonaise, furikake en bosui	
6 Oesterzwam kroketjes	11
met rucola en truffelmayonaise	
4 Wieringer garnalenkroketjes	11
met gefrituurde peterselie, Dijonmayonaise en mosterdkaviaar	
Escargots	12
6 wijngaardslakken in knoflook-peterselieboter	

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	
Tom kha kung	14
Thaise kokossoep met shiitake, beukenzwam, bosui, rode paprika, bieslookolie, koriander en grote garnalen	
Burrata en asperges	12
Extra romige mozzarella, gegrilde asperges, gerookte amandelen en tomatendressing	
Avocado en olijven crème	12
Avocado met zwarte olijven crème, Taggiasche olijven, gekonfijte tomaat en Topika olijfolie met perkament toast	
Paling in 't groen	18
Gerookte paling, briochetoast, groene kruidenolie en aardappel-Granny Smithsalade	
Tonijn tiradito	16
Plakjes rauwe tonijn in een marinade van mango en habanero pepertjes met mini komkommer, crispy kikkererwten en gekonfijte zoete biquinho pepertjes	
Tonijnsteak	18
Dicht geschroeide tonijnfilet met sesamzaad op auberginecurry met crispy kikkererwten en koriander	
Octopus en fregola in Ndujasaus	16
Gegrilde octopus met 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 Paisanella 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
Gamba's, schelpjes en coquilles met verse linguine, zeekraal, huisgemaakte passata en knoflook	

Langoust

Grote kreeft maar i.p.v. scharen heeft de langoust sprieten en een dikkere staart. Vangstgebied o.a. Bretagne

½ Langouststaart en coquilles 34

met linguine en romige beurre blanc van zoete puntpaprika

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
Gewokte plakjes grainfed Black Angus Flat Iron steak op een groene salade met o.a. rucola, balsamicodressing, zontomaatjes, olijven, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise.	
Sukade	29
Botermalse sukade van grainfed Black Angus, gekonfijte rode kool, aardappelmousseline, Madeirajus en paddenstoelen	

Wisselende beef- en visgerecht (zie naast de kaart)

Seafood and Nduja

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

Gevuld met coquilles, gamba's, octopus, chorizo 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 tiramisschuim, 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 !

