Voorgerechten

Tom Kha *Thaise kokossoep / shiitake / beukenzwam / bosui / cherrytomaat / harissa / koriander* 10

Warme briochebol *gevuld met Parmezaan / olijven / rozemarijn, met aïoli en Camarque boter* 10

Kimchi salade *kimchi / sla / Koreaanse pannenkoekjes / sesamdressing / furikaké / bosui* 13

'Ortiz' bonito del Norte Tip *uit de Golf van Biskaje / tomaten carpaccio / zwarte olijfcreme / basilicummayo* 15

Bisque krab en kreeft *rijke romige soep van en met krab, kreeft en langoustine / brioche toast* 18

Hollandse garnalen *Hollandse garnalen / sla / kwarteleitjes / bieslook / cocktailsaus* 18

Tiradito van tonijn (rauw) in *licht spicy mangosaus / komkommer / zeewier chips / tiny sweet pepper / atsina* 16

Gerookte paling 'in't groen' *gerookte palingfilet / palingbitterbal / romige groene kruidendressing / croutons* 18

Zalm teriyaki *zalmmoot uit de oven met teriyakisaus/ sla / yuzumayonaise / bosui / crispy rijst* 14

Oosters buikspek Tip *uit de oven / kimchi / sla / sesamdressing* 12

Wildzwijnpaté *sla / mosterddressing / warme spekjes / uiencompote / brioche toast / Camarque boter* 13

Black Angus grain fed-rosbief *gember-wasabidressing / Japanse mayonaise / sla / crispy rijst / bosui / tomaatjes* 16

Jamon Iberico de Cebo *Pata Negra / honing-rozemarijn-noten / Camarque boter / brioche toast* 19

Hoofdgerechten

Falafel *naan / zhug / limoensaus / feta / rucola / olijven / rode ui / granaatappel / tomatencrunch* 24

Linzen curry *Beluga linzen / zoete aardappel / tomaat / paprika / Rogan Josh kruidmix / vegan feta / basmati* 24

Linguine di mare Tip *langoustines / gamba's / coquilles / verse linguine / zeekraal / passata / knoflook* 29

Zeebaars *naan / zhug / rucola / limoensaus / rode ui / olijven / granaatappel / tomatencrunch* 28

Tonijnsteak *Yellowfin / ponzudip / tomaatjes / mango / Thaise dressing / frites* 28

Salade Landaise Tip *gekonfijte en gerookte eend / spekjes / cashew / beukenzwam / dadels / mosterddressing* 27

Wisselende steak en stoofgerechten *zie naast de kaart*

Desserts

Bourgondische kaasplank *5 soorten kaas / krentenwegge / rozemarijn-noten* 14

BonBon uut Grunn *een selectie van drie bonbon's uit Groningen.* 7,5

Flat white Martini *after diner cocktail / Baileys / wodka / espresso* 12

Advocaat en macadamia-ijs *Zwarte kip advocaat / macadamia-ijs* 8

Espresso tiramisu *tiramisu schuim / espresso-ijs / koffielikeur / lange vingers / karamelsaus* 12

'Solero' *mango- sorbetijs / vanille ijs / verse mango / mascarpone room / mango espuma* 12

Cranberry-yoghurt trifle *Griekse yoghurt / cranberry / sinaasappel / kokoskrokant / blauwe bes* 12

Witte chocolade panna cotta *pistachesaus / blauwe bessen / pistachenoten* 10

Bites

Mini artisjokken 10
Franse mosterdvinaigrette (french dressing)

Gefrituurde bloemkoolroosjes 10
Sesammayonaise / X.O shiitake tapenade

Karaage 11
Teriyaki / yuzumayonaise / furikaké / bosui

6 *Oesterzwam*kroketjes 11
Rucola / truffelmayonaise

4 Wieringer garnalenkroketjes 11
Peterselie / Dijonmayonaise / mosterdkaviaar

Chaource met rozemarijn-honing-noten 12
Romige witschimmelkaas uit Bourgogne / brioche-toast

Oesters

Franse stijl oester 4
Sjalot / brood / Camarque / Tabasco

Japanse stijl oester 4,5
Wasabi dressing / yuzumayonaise / bosui / furikaké

Sides

Crispy frites 4
Dijonmayonaise

Lemon-black pepper fries 8
Zwarte peper limoenmayonaise / Parmezaan

Caesarsalade 8
Sla / caesardressing / pittenmix / kappertjes / Taggiasche olijven / Parmezaan

Special

Zarzuela

Catalaanse visschotel vanaf 2 personen 36 p.p.

Bereidingstijd min. 30 minuten

Basis van visbouillon / Nduja / tomaat / paprika / knoflook / Mediterrane kruiden. Royaal gevuld met coquilles / gamba's / langoustines / tonijn / zeebaars
brood / aïoli

hotel, wijnbar & bistro
De4dames

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

Dinerkaart



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