

# Diner



# Borrel

## Vooraf

*Broodplankje of knoflookbrood  
om alvast te beginnen?*

### **Carpaccio 13,00**

Flinterdunne carpaccio met rucola, kaas, pijnboompitjes, zongedroogde tomaat, olijven en truffelmayonaise

### **Een bietje Geit 12,00**

Tartaar van rode biet met balsamico, zwarte sesam, crème van geitenkaas, een crush van pistachenootjes en crostini.

### **Pan Con Pollo 13,00**

Gemarineerde kippendij, met bospaddenstoelen uit de wok, met romige rode pesto en tostomaat, gegratineerd met brie. Geserveerd met knoflookbrood (ook vegetarisch mogelijk)

### **Simi Zalm 12,00**

Gegaard zalmvlees op Griekse wijze met appel, zoetzure kool, feta en bieslookolie met aan top mild gekruide knoflookgamba's.

### **Starterspecial 16,00 p.p.**

Shared starter, vijf kleine gerechtjes per persoon, vanaf 2 personen te bestellen

## Soep

### **Pomodori 7,00**

met pesto, kaas, groenten en soepballen

### **Franse Uiensoep 7,00**

Klassieke uiensoep volgens verkregen recept uit de Provence met traditionele kaas croûton

### **Knoflookbrood van de grill 7,50**

Met aioli en zeezout

### **Brood met smeerseltjes 6,50**

vers gebakken broodvariëties met heerlijke dippers

## Geniet van de polder!

## Hoofdgerechten

### **Oosters wangetje 24,00 (favoriet)**

Op Thaise wijze langzaam gegaarde varkenswang met olijven harissa en cashewnoten met een sausje op basis van gele curry, met citroengras en kokos.

### **Lendebief 28,50**

Gebraden biefstuk, van de zijlende gesneden, met serano-ham. Op courgette en rode ui uit de wok en een jus van zwarte truffel

### **Victoriaanse Risotto 25,00**

Gebakken victoriabaars op traditionele risotto met spinazie, grana padano en lint van courgette en witte wijnsaus.

### **Padangse Rendang 24,00**

Rundvlees, langzaam gegaard in een mengsel van kokosmelk, citroengras, galangal, knoflook, kurkuma, gember en chilipepers – tot het uren later buitengewoon mals en vol van smaak is..... met rijst en chapati

### **Schnitzel Valencia 23,00**

Krokante schnitzel met een topping van rucola, geroosterde paprika, olijven, rode ui en chorizo met bomba-dipper en geraspte Manchego

### **Gnocci Grapolo 22,00**

Gnocci met spinazie, look paddenstoelen, noten melange in romige saus van Italiaans kruidenboeket en grana padano.

### **Spareribs 21,00**

Traditioneel recept, gerubt in een eigen kruidenmelange, en gegaard met een zoete marinade en geroosterde kokos

## Borrel en Bites

### **Krokante Kip 8,50**

gekruid kippenhaasjes, in een krokant jasje met chilidip

### **Bourgondische Bitterballen 8,00**

Ambachtelijk draadjsvlees 8 stuks

### **Truffelfrites 7,00**

Verse frites, Italiaanse kruiden, truffelmayonaise en Parmezaan

### **Kaasstengels 8,00**

Gevuld met oude kaas, 8 stuks met chili-mayo

### **Borrelmaatjes 12,00**

Luxe bittergarnituur, 12 stuks met mayo en curry

### **Oven baked Nacho's 8,50**

Met geraspte Goudse kaas, salsa l'égglise, roomkaas en lekkere dipper

### **Smulplank 19,50**

Plank met kaas, selectie vleeswaren, brood, knabbelnootjes, warme snacks en nacho's uit de oven

### **Lekker Snacken 18,00**

Bitterballen, krokante kip, calamaris, Vietnamese loempia's en crunchy gamba's

## Allergenen

*Meld bij ons uw allergie, dan verzorgen wij voor u een allergenen vrije maaltijd naar wens. Er wordt in onze keuken echter wel gewerkt met grondstoffen die allergenen bevatten. Hierdoor kunnen wij niet uitsluiten dat er door kruisbesmetting onbedoelde allergene ingredienten of sporen daarvan in onze gerechten terecht komen.*



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



ORGANIC



SUGAR FREE