

# DINERKAART

## STARTER

### **Turks brood 4.95**

Heerlijk knapperig brood, vers uit de oven met aioli en chimichurri.

## VOORGERECHTEN

### **Franse uiensoep 6.95**

Heerlijke uiensoep van gekarameliseerde uien, geserveerd met Turks brood, gegratineerd met jonge kaas.

### **Italiaanse tomatensoep 6.95**

Verse Italiaanse tomatensoep van Pomodori tomaten met luchtig basilicumsschuim, geserveerd met vers afgebakken Turks brood en roomboter.

### **Wildbouillon 7.95**

Dubbel getrokken wildbouillon met bospaddenstoelen en bladselderij

### **Paddenstoelen op toast 8.95**

Een mix van verschillende paddenstoelen, kruidig gebakken met knoflook, ui en paprika, afgetopt met sticky bacon.

### **Gamba's al ajillo 14.75**

Pittige Spaanse gamba's, gebakken in knoflookolie en chilipeper, geserveerd met getoast brood.

### **Duo van wild (2.00)**

Hertenpaté met preiselbeeren en gerookte eend met sinaasappel chutney, geserveerd met toast.

### **Veluws buikspek 14.95**

Langzaam gegaard buikspek, afgelakt met smokey barbecuesaus, met zijdezachte crème van venkel, zoetzure komkommer en chips van truffelaardappel.

### **Carpaccio van rund 15.95 (+2.00)**

Dun gesneden zijlende van Lakenvelder rund, ingerold in pestomarinade, afgetopt met zongedroogde tomaten, Parmezaanse kaas, pittenmix, rucola en kruidige Parmezaan mayonaise.

### **Tartaar van rode biet 8.95**

Aangemaakt met kruidige kerriemayonaise, kappertjes, rode ui, zongedroogde tomaat, appel, balsamico en feta.

## HOOFDGERECHTEN

### **Zeetong Picasso 35.95 (+4.50)**

Nederlands culinair erfgoed: Zeetong Picasso. Romig gebakken zeetong (400 gram) met verschillende soorten fruit.

### **Chateaubriand (400 gram voor twee personen) 34.95 p.p. (+4.50 p.p.)**

Getrancheerde ossenhaas op traditionele Franse wijze. Dit rosé gegaarde rundvlees wordt geserveerd met smaakvolle honing-tijmsaus op een schaal met verse groenten, shiitake, bospaddenstoelen, cantharellen en Roseval aardappels.

### **Ossenhaaspuntjes 22.75 (2.00)**

Mals gebakken ossenhaaspuntjes met gebakken kastagnechampignons, begeleid met een pittige pepersaus.

### **Schnitzel met een verrassende twist 19.95**

Krokant gebakken schnitzel (250 gram) met huisgemaakte jus de veau, sticky bacon en gefrituurde uienringen.

### **Tournedos van Lakenvelder 34.95 (+4.00)**

Mals gebakken tournedos van de haas (180 gram) met gebakken champignons en cantharellen, crème van paarse oerwortel, verse groenten, begeleid met een krachtige rode wijnsaus.

### **Hazenpeper 24.75 (2.00)**

Hazenpeper, een echte klassieke wildstoofpot. Mooi mager vlees van de haas, door de marinade vol van smaak. Begeleid met een zuurkoolrolletje en aardappel mousseline. Een stoofpeertje mag natuurlijk niet ontbreken.

### **Hertenbiefstuk 26.75 (2.00)**

Hertenbiefstuk is de herfst op uw bord. Een heerlijk mals stuk wild van de bovenbil. Geserveerd met een stampot van spruiten en een wildsaus.

### **Kabeljauwfilet 24.75**

Stevige witvis met lichte mosterdsaus, geserveerd met gebakken bospeen, gepofte tomaat en gegrilde citroen.

### **Heekfilet 21.75**

Smaakvolle heek uit de oven met een winters jasje van crumble van amandelen, kappertjes, verse peterselie en munt. Geserveerd met pastinaakpuree en Chardonnay schuim

### **Portobello 19.75**

Portobello, gevuld met wilde spinazie, roomkaas, Parmezaanse kaas en gegratineerd met mozzarella. Dit alles in een wam jasje van bladerdeeg.

**Gevulde paprika 19.95**

Ratatouille van verse groenten, een crumble van walnoot, gratineerd met geitenkaas.

*Alle gerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en een bakje seizoensgroenten*

.

**EXTRA'S****Gebakken aardappels 3.75**

Met mayonaise

**NAGERECHTEN****Dame blanche 7.25**

Drie bollen romig vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.

**Peren tarte tatin 6.75**

Omgekeerde perentaartje met abrikozenmarmelade.

**Warm suikerbrood 6.50**

Verrassend lekker gerecht met vanille-ijs en bosvruchtencoulis.

**Brownie 7.95**

Heerlijke melkchocolade brownie, met witte chocolade ijs en vanillesaus.

**Tiramisu 7.95**

Huisgemaakte tiramisu, verrassend opgediend.

**Koffie van DaBoven 8.75**

Koffie naar keuze met drie kleine digestieven.