

VOOR DE MAALTIJD

BROOD VAN DESEM ENZO
FLEUR DE SEL BOTER, TAPENADE EN OLIJFOLIE
5

DUNGESNEDEN RAUWE HAMSOORTEN
MET CORNICHONS
9

PELGARNALEN
MET KNOFLOOK-LIMOENMAYONAISE
10

PROEVERIJ PLATEAUS (2/3 PERS)

PLATEAU UIT DE ZEE
VAN DIVERSE KOUDE VISBEREIDINGEN MET GARNITUUR EN BROOD
21

PLATEAU VAN HET LAND
VAN DIVERSE KOUDE VLEESBEREIDINGEN EN VLEESWAREN MET GARNITUUR EN BROOD
19

PLATEAU SPECIAAL
VAN ONZE MOOISTE VIS- EN VLEESBEREIDINGEN MET GARNITUUR EN BROOD
21

SALADES

SALADE VERT
BOTERSLA, VELDSLAM, HUISGEDROOGDE POMMEDORI,
LENTE UI, PIJNBOOMPITJES EN HUISDRESSING
5

... MET CARPACCIO 11

... MET VERS GEROOKTE ZALM 9

... MET GEROOKTE GANZENBORST 9

VOORGERECHTEN

SOUP DU JOUR 5

ESCARGOTS (1/1 DOZIEN) 9

CRÈME BRULÉE VAN GEITENKAAS 7

KROKANT BLADERDEEG MET BOSPADDENSTOELENRAGOUT 7

VERS GEROOKTE ZALM, KAPPERTJES, RODE UI EN MIERIKSWORTELCRÈME 9

GEBAKKEN COQUILLES ST JACQUES, POMPOENSALADE EN VANILLE-OLIE 9

CARPACCIO, BOEREN OPLEGKAAS EN PESTODRESSING 9

GANZENRILETTE, GEROOKTE GANZENBORST EN SINAASAPPELSTROOP 8

VERS GESNEDEN RAUWE TARTAR VAN HERT, KLASSIEK GARNITUUR 10

PLATES

| | |
|------------------------|----|
| SATÉ VAN DE HAAS | 16 |
| GEBAKKEN MOSSELEN | 15 |
| GAMBA'S | 18 |
| ENTRECÔTE KRUIDENBOTER | 19 |

PLATES WORDEN GESERVEERD MET FRITES, HUISGEMAAKTE MAYONAISE EN SALADE

HOOFDGERECHTEN

| | |
|---|----|
| VERSE VEGETARISCHE PASTA VAN DE DAG | 15 |
| GEBAKKEN REEUWIJKSE SNOEKBAARS, RIESLINGSAUS | 22 |
| GEBAKKEN SLIBTONGEN A LA MEUNIÈRE | 20 |
| ENTRECÔTE DOUBLE BEARNAISESAUS (500 GR/2 PERS) | 44 |
| TOURNEDOS, SAUS NAAR KEUZE | 24 |
| HERTENBIEFSTUK, VOSSENBESSENJUS | 21 |
| WILDZWIJNFILET, COGNAC-OESTERZWAMMENJUS | 23 |
| CONFIT DE CANARD & EENDENBORST, SINAASAPPELSAUS | 20 |

HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET SALADE, FRITES EN GROENTEGARNITUUR

MENU VAN DE CHEF

3, 4 OF 5 GANGEN VANAF 29

BIJGERECHTEN

| | |
|---|------------------------------|
| ROZEVALAARDAPPELEN TIJM-ROZEMARIJN...3 | SALADE VERT.....3 |
| POMMES GRATIN.....3 | PEPERSAUS.....2 |
| FRITES MET HUISGEMAAKTE MAYONAISE.....3 | BEARNAISESAUS.....2 |
| GROENTE VAN HET SEIZOEN.....3 | PADDENSTOELEN-PORTSAUS.....2 |
| GEBAKKEN PADDENSTOELEN.....3 | CAFÉ DE PARIS.....2 |

KINDEREN LEREN PROEVEN

.....VOOR KINDEREN SERVEREN WE ALLE PLATES EN HOOFDGERECHTEN
IN KLEINE PORTIES VOOR 50% VAN DE PRIJS OF DE WELBEKENDE KINDERMENU'S

NAGERECHTEN

| | |
|--|---|
| IJSCOUBE VAN HET SEIZOEN | 7 |
| HAZELNOTENSOUFFLÉ MET WALNOTENIJS * | 7 |
| TIRAMISU | 6 |
| APPELKRUIMELTAART MET MARSEPEINIJS | 7 |
| CHEESE CAKE MET ROOD FRUIT | 6 |
| CRÈME CARAMEL | 6 |
| WARME STOOFFEREN TARTE TATIN MET KANEELIJS | 6 |
| CHOCOLADETAART | 6 |
| EXTRA BOLLETJE IJS | 1 |

* EEN SOUFFLÉ WORDT "A LA MINUTE" BEREID EN KAN DUS IETS LANGER DUREN

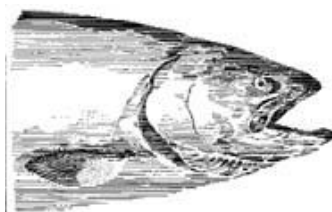
KAASPLANKJE UIT HET GROENE HART

DELFTS BLAUW, MONTFOORTSE ROODSCHIMMEL, ROMERO UIT IJSSELSTEIN,
FENEGRIEK UIT STREEFKERK & WILDE WEIDE UIT NOORDELOOS,
MOSTERD TUTTIFRUTTI, TRUFFELHONING, BROOD VAN DESEM ENZO
(SAMENSTELLING KAN WISSELEN)

9

CHEFS DE CUISINE

SANDER VAN OUDSHOORN
ARNO UILEMAN



WWW.DEZALM.COM