

## Kindermenu

KEUZE UIT: HAMBURGER / KIPSATÉ /  
FRIKANDEL / KROKET OF KIPNUGGETS 8.50  
geserveerd met frites, gemengde salade,  
mayonaise & appelmoes

## Diner kaart extra's

FRITES 3.50

GEMENGDE SALADE 3.50

WARME GROENTE 3.50

MAYONAISE 0.50

WARME SAUSEN 1.00  
keuze uit: pepersaus, champignonsaus, jachtsaus,  
Roquefortsaus of pindasaus

### BIJPASSEND DRANKJE?

Informeer naar onze drank- en/of wijnkaart



**DIEETWENSEN/ALLERGIEËN?  
INFORMEER NAAR  
DE MOGELIJKHEDEN**

## Nagerechten

FRIANDISES 14.00  
pallet van 4 wisselende huisgemaakte zoetigheden

STROOPWAFEL PARFAIT 8.00  
met karamel zeezout

CRÈME BRÛLÉE 7.50  
met karamel suikerkorstje

DAME BLANCHE 7.50  
met slagroom

SAINT-FÉLICIEN 12.50  
Franse smeltkaas uit de oven met notenbrood

ESPRESSO MARTINI 7.50  
de perfecte after dinner cocktail met een kick

### LIEVER GEEN NAGERECHT?

Informeer naar onze koffie- en theespecialiteiten



**LEESBRIL NODIG?  
VRAAG NAAR DE BRILLENDOOS,  
DEZE WORDT AANGEBODEN DOOR:**

**LINNEWEEVER**



**-BRASSERIE-  
DELFLAND**

**DINER**



## Soepen

- HOLLANDSE TOMATENSOEP** 5.50  
met balletjes
-  **BOSPADDENSTOELENSOEP** 6.50  
met notenbrood

## Voorgerechten

-  **BRUSCHETTA** 6.00  
geroosterd brood met tomaat, basilicum, ui en knoflook
-  **KNOFLOOKBROOD** 7.00  
met olijventapenade en aioli
-  **BIETENCARPACCIO** 12.50  
met feta, walnoten en granaatappelsiroop
- RUNDERCARPACCIO** 13.50  
met truffelmayonaise, Grana Padano, rucola en pijnboompitten
-  **TONIJN TATAKI** 15.00  
met wasabi mayonaise, wakame en sojasaus

## Salades

-  **BLEU 61** 14.00  
met blauwe kaas, peer, witlof, walnoten en bierbrood
- GEROOKTE EENDENBORST** 15.00  
met kwarteleitjes, bramendressing en kruidkoek croutons
-  **OOSTERS GEMARINEERDE ZALM** 15.00  
met Yakniku saus

Soepen, voorgerechten en salades worden geserveerd met stokbrood en boter

## Hoofdgerechten

Onze vlees- en visgerechten worden geserveerd met dagverse groenten en frites

### VLEES

- KIPSATÉ** 16.50  
met pindasaus, zoetzure komkommer, Sajoer boontjes en kroepoek
-  **IBERICO HAMBURGER** 16.50  
met pancetta, witte kool en mosterd/cognac hamburgersaus
- GROTZLE** 17.00  
met spek, aardappelen, ui en spiegelei
- SCHNITZEL** 17.50  
met kartoffelsalade\*
-  **WAARDSE BIEFSTUK** 19.50  
met gebakken bospaddenstoelen en spekjes
- OSSENHAASPUNTJES** 23.50  
met Teriyaki sesamsaus
-  **TOURNEDOS** 29.50  
zelf te bereiden op de lavasteen of van de Big Green Egg geserveerd met salade\*
-  **CHATEAUBRIAND** P.P. 29.50  
voor 2 personen\*

\*Keuze uit de volgende sauzen: pepersaus, champignonsaus, jachtsaus, pindasaus, Roquefortsaus of gebakken champignons





In onze keuken staat een echte **BIG GREEN EGG.**

Met de Big Green Egg kunnen wij bakken, braden, grillen en roken. Door het gebruik van de houtskool in de Egg geven wij het eten een unieke smokey smaak.

Diner vanaf 17:00 uur

### VIS

-  **KABELJAUW IN KERRIE OLIE** 19.50  
sous vide bereid met groene currysaus
-  **GEGRILDE TONIJN** 22.50  
met pittige teriyaki saus

### VEGETARISCH

-  **FALAFEL BURGER** 15.00  
met tzatziki, avocado en geroosterde paprika
-  **VEGA WELLINGTON** 16.50  
ratatouille van dagverse groenten, bospaddenstoelen en gorgonzola in korstdeeg met kruidenolie

### PASTA

- PAPPARDELLE MET KALFSVLEES** 16.50  
met een romige saus van paddenstoelen en Pecorino kaas
-  **PASTA PIRI PIRI** 16.50  
grote garnalen in pittige saus met gemengde salade



**BEKIJK ONZE WISSELENDE DINERSPECIALS OP HET KRIJTBORD OF INFORMEER BIJ ONZE BEDIENING**



Vis



Vegetarisch

Van de

