

DINER



'T KOAIKERS HUUS

RESTAURANT EN EENDENKOOI

Geserveerd met stokbrood

koud

Carpaccio

ingelegd in basilicum geserveerd met pijnboompitten, Parmezaanse kaas en huisgemaakte pesto.

Salade met avocado en Manchego

met zongedroogde tomaten.

Tartaar van gerookte zalm en haring

met een zoet/zuur van rode ui.

Voorgerechten

12,50

Geserveerd met stokbrood

warm

Gekonfijte eend,
lauwarme salade met cranberry compote

Halloumi en appel
In balsamico gecaramelliseerde spiesjes van halloumi en appel met mesclunsalade.

In kruidenboter gebakken mosselen
met paprika, ui en courgette.

Soepen

6,95

Geserveerd met stokbrood

Tomatensoep

met verse groenten gebonden tomatensoep met een vleugje lavasolie.

Mosterdsoep

volgens eigen recept met uitgebakken spekjes en fijngesneden preiringen.

Roomsoep

van 3 verschillende looksoorten met een garnituur van omeletreepjes.

Hoofdgerechten

Geserveerd met aardappelen, groente, huisgemaakte rabarber, friet en mayonaise

Rose gebakken eendenborst

met een cranberry/honing saus.

24,95

Tournedos

van Fries weiderund, geserveerd met een beurre rouge.

28,95

Warm gerookte filet van lam

met een saus van dragon en mint.

24,95

Hoofdgerechten

Geserveerd met aardappelen, groente, huisgemaakte rabarber, friet en mayonaise

Heilbotfilet uit de oven

24,95

geserveerd met een geschuimde kreeftensaus.

Harderfilet

27,95

In een groene kruidensaus gestoofde harderfilet

Yellowfin Tonijn

28,50

Kort gebakken, met een klassieke gremolata (saus van olijfolie, citroen, knoflook en peterselie)

Vegetarisch

Geserveerd met aardappelen, groente, huisgemaakte rabarber, friet en mayonaise

Tarte tatin van flespompoen

met noten, ui en paprika. Geserveerd met een edict van balsamico.

24,95

Duet van banaan en witlof

gegratineerd met geitenkaas en afgemaakt met frambozensaus.

24,95

Quiche

huisgemaakt met spinazie, knoflook en gorgonzola.

24,95

Dessert

7,95

Huisgemaakte Tiramisu

Crème Brûlée

Pannacotta Limoncello
met een saus van aardbeien

Warme wafel
met kersen, roomijs en slagroom

Schaaltje luxe bonbons
met koffie

Kaasplankje
verschillende soorten kaas met notenbrood

14,50

Ijskaart

6,50 (ook in mini mogelijk: 3,95)

3 bollen vanille roomijs en slagroom met:

Advocaat

Cranberry

Dame Blanche

Verrassingsmenu

AVOND VAN DE CHEF

3 gangen menu

35,-

Bijpassend wijnarrangement? 3 wijnen 20,-
3 huiswijnen 15,-

5 gangen menu

50,-

Bijpassend wijnarrangement? 5 huiswijnen 25,-
5 kaartwijnen 35,-
3 huiswijnen 15,-
3 kaartwijnen 20,-

Heeft u andere wensen, een allergie, dieet of intolerantie?

Daar houden wij rekening mee als u dit kenbaar maakt.

Eet smakelijk!

Rik en Martine



Voor de kinderen:

x	Kippendij met saus	9,95
x	Kroket	6,95
x	Frikadel	6,95
x	Broodje hamburger	9,95

Bij alle kindergerechten komen:

- frietjes
- schaalpje komkommer

Ook is het mogelijk om een hoofdgerecht te delen. Vraag hiernaar bij uw gastvrouw of de kok zelf.