


DINERKAART





DINERKAART

Appetizers

Oester Fine de Claire per stuk  3.5


Rode wijn azijn | sjalot | limoen

Oesters Fine de Claire met een glas cava  12.5

Twee stuks | rode wijn azijn | sjalot | limoen


Rustieke baquette  3.5

Kruidenboter

Bruschetta  5

Tomaat | knoflook | olijfolie | bosui



Soups

Grove mosterd  7.5

Serranoham | bosui

Green Thai Curry   7.5

Beukenzwammen | koriander

Pomodori tomaat   6.5

Basilicumschuim | parmezaan krokant

Ciabatta met beurre Café de Paris 2.5

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Gerechten met een  - tekenkje kunnen glutenvrij bereid worden.

DINERKAART

Starters

Carpaccio

Truffelmayonaise | parmezaan | pompoenpit | veldsla

11

Vitello tonnato

Kalfsmuis | gegrilde tonijn | tonijnmayonaise | kapperappeltje

14

Gesmoorde prei in norivel

Kimchimayonaise | green thai curry soup | groene kruidenolie
tapioca rode curry

8

Camembert uit de oven

Rustieke baquette

10

Zalm gerookt in norivel

Wasabimayonaise | beurre blanc | groene kruidenolie | rijstkrokant

12.5

Brood en smeersels

Kruidenboter | aioli | olijfolie

8

*Voor de kids hebben we een aparte menukaart.
Vraag de bediening naar deze kaart.*

DINERKAART

Tussengerechten

Caesar salad

Romaine | lauwwarme gegrilde kipfilet | bacon | ansjovis dressing
croutons | parmezaan | ei

Klein

12

Groot

17.5

Saffraanrisotto

Doperwten | parmezaan | beukenzwammen

12.5

18.5

Patatje Indonesische rendang

Sweet potato fries | gado gado | ei | kimchi mayonaise
cassave kroepoek

18

Niçoise

Gegrilde tonijn | sperzieboon | olijf | tomaat
tonijnmayonaise | ei | pickled red unions

13

21

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken zalmfilet

Venkel | beurre blanc | groene kruidenolie | aardappelmousseline

23.5

Catch of the day

Vraag de bediening naar de wisselende dagvis met garnituren

Dagprijs

Avocado burger (veganistisch mogelijk)

Black bun | guacamole | pickled red onions | kimchi mayonaise

17

Bloemkoolsteak

Aardappelmousseline | bloemkoolcrème | hazelnoot | mornay sauce

17.5

Hoofdgerechten worden geserveerd met ambachtelijke frieten

DINERKAART

Van de grill

| | |
|---|------|
| Entrecôte (200 gram) | 28 |
| Bloemkoolcrème groene asperges pepersaus ambachtelijke friet | |
| Rib-eye (300 gram)  | 37.5 |
| Beurre Café de Paris groene asperges roseval aardappel | |
| Côte de boeuf (800 gram)  | 90 |
| Beurre Café de Paris knoflookjus pepersaus groene asperges gegrilde maiskolf roseval aardappel | |
| <p>Côte de boeuf is het ribstuk van het rund. Het is een mals, dooraderd vlees en dankt zijn smaak mede aan het op het been rijpen en bereiden.</p> | |
| Saté van kippendijen | 19.5 |
| Pindasaus zoetzure groenten cassave kroepoek ambachtelijke friet | |
| Black angus burger | 18.5 |
| Black bun vleestomaat zure bom bacon kaas kerriemayonaise ambachtelijke friet (Gebakken eitje er op? +1) | |

Bijgerechten

| | |
|-----------------------|---|
| Gegrilde maiskolf | 3 |
| Groene rauwkostsalade | 3 |
| Gado gado met ei | 4 |
| Zoete aardappelfriet | 5 |
| Ambachtelijke friet | 3 |
| Roseval aardappel | 3 |

Extra saus

| | |
|--------------|-----|
| Pepersaus | 1.5 |
| Knoflookjus | 1.5 |
| Mornay sauce | 1.5 |
| Beurre blanc | 1.5 |

DINERKAART

Desserts

Cheesecake met ijs

Vraag de bediening naar welk ijs beschikbaar is

8.5

Crème brûlée

Sorbetijs ananas | crumble | slagroom

8.5

Trifle van disaronno

Mascarpone | blondie | aardbei

12.5

Bol ijs met slagroom

Vraag de bediening naar welk ijs beschikbaar is

3

Friandises

Schaaltje met 4 wisselende zoetigheden

6

Bonbons

Schaaltje met 4 wisselende bonbons

5

CONNECT WITH US!

@huizekwast

