


DINERKAART




DINERKAART

Kleine starters

Oester Fine de Claire per stuk  **3.5**

Rode wijn azijn | sjalot | limoen


Rustieke baquette  **4**

Kruidentoter


Bruschetta  **5**

Tomaat | knoflook | olijfolie | bosui



Soepen

Grove mosterd  **8**

Serranoham | bosui

Green Thai Curry   **7**

Beukenzwammen | bosui

Geroosterde paprikasoep   **7**

Schuim van rucola | parmezaan krokant | bieslook


Ciabatta met kruidenboter  **3**


Heeft u een allergie? Meld het ons!

Gerechten met een  - tekening kunnen glutenvrij bereid worden.


DINERKAART


Voorgerechten



Brood met smeersels  8.5
Kruidenboter | aioli | hummus

Huisgemaakte carpaccio  11
Truffelmayonaise | parmezaan | pompoenpitten | veldsla | gedroogde tomaat

Chicken tenders 6.5
Ranch dip | bosui | limoen
Liever de chicken tenders in een pittige variant? Dat is mogelijk!

Sashimi gerookte zalm  12.5
Wasabimayonaise | rijstkrokant | pickled red onions

Tonijn tataki  8.5
Zoetzure komkommer | kimchi mayonaise | sesamzaad

Watermeloen tataki   7
Zoetzure komkommer | muntmayonaise | sesamzaad

Camembert uit de oven  10
Rustieke baquette

Burrata  11
Tomaat | veldsla | balsamico | toast

**Voor de kinderen is er een aparte menukaart.
U kunt de bediening naar deze kaart vragen.**

DINERKAART

Hoofdgerechten | geserveerd met ambachtelijke friet

Zalmfilet op de huid gebakken	23
Zwarte tagliatelle roomsaus bimi doperwten	
Kabeljauw	21
Antiboise broodcrouton aioli	
<i>Antiboise is een mediterrane saus van tomaat, knoflook, olijven en ui.</i>	
Filet mignon 	24
Knolselderijmousseline bimi runderjus	
Tournedos	31
Runderjus sperzieboon wit brood	
Chateaubriand (1 à 2 personen) 	70
Geroosterde spitskool roseval knolselderijmousseline runderjus beurre Café de Paris	
<i>Chateaubriand is een heerlijk mals stuk vlees gesneden van het dikste stuk van de ossenhaas.</i>	
Patatje Indonesische rendang	18.5
Sweet potato fries gado gado gekookt eitje kimchi mayonaise cassave kroepoek	
Buikspek 	18.5
Mais kimchi ketjap tapioca rode curry schuim van rucola	
Saté van kippendijen in piri piri	19.5
Pindasaus zoetzure groenten cassave kroepoek	
Black angus burger	18
Black bun vleestomaat zure bom bacon kaas kerriemayonaise (gebakken eitje er op? +1)	

DINERKAART

Salades

Klein Groot

Caesar salad

Romaine | lauwwarme gegrilde kipfilet | bacon | ansjovis dressing
croutons | parmezaan | gekookt eitje

12 18.5

Watermeloen & feta

Romaine | veldsla | tomaat | muntmayonaise | pickled red onions

11 17.5

Niçoise

Gegrilde tonijn | sperzieboon | olijf | tomaat
tonijnmayonaise | gekookt eitje | pickled red onions

13 21

Carpaccio

Romaine | veldsla | truffelmayonaise | parmezaan
pompoenpitten | gedroogde tomaat

12 18.5

Vlees noch vis

Ravioli ricotta & spinazie

Roomsaus | doperwten | beukenzwammen | parmezaan

14.5

Geroosterde spitskool

Zwarte tagliatelle | roomsaus met Emmentaler | cashewnoten

16.5

Avocadoburger (veganistisch mogelijk)

Black bun | guacamole | pickled red onions | kimchi
kimchi mayonaise | ambachtelijke friet

17

Bijgerechten

Groene salade

3

Gegrilde maïskolf

3

Gado gado met gekookt eitje

4

Zoete aardappelfriet truffelmayonaise

5

Ambachtelijke friet mayonaise

3

Roseval aardappel

3

DINERKAART

Desserts

Cheesecake met ijs

Vraag de bediening naar welk ijs beschikbaar is

9

Crème brûlée

Sorbetijs ananas | crumble | slagroom

9

Chocolade droom (1 à 2 personen)

Chocolademousse | aardbeien | stukjes blondie
pure chocolade bol | karamelsaus

13.5

Om het diner spectaculair af te sluiten hebben wij de chocolade droom. Dit is een bol van pure chocolade, gevuld met een mousse van melkchocolade en een blondie van witte chocolade. Het dessert wordt afgemaakt met warme karamelsaus en verse aardbeien.

Bol ijs met crumble en slagroom

Vraag de bediening naar welk ijs beschikbaar is

4

Verse aardbeien met vanille ijs

Crumble | slagroom

9

Friandises

Schaaltje met 4 zoetigheden

6

Bonbons

Schaaltje met 4 wisselende bonbons

5

De friandises of bonbons zijn heerlijk te combineren met een speciale koffie, denk aan een heerlijke Dokkumer of Irish koffie. Zie hiervoor de drankenkaart.



CONNECT WITH US!

@huizekwast

