

DINERKAART




DINERKAART

Starters om te delen (of niet)

Brood met smeersels  	10
Gepofte knoflookboter aioli labneh	
Rundercarpaccio XL 	24
Truffelmayonaise parmezaan pompoenpit gedroogde tomaat rucola toast Voor circa 3 personen	
Huisgemaakt knoflookbrood  	5.5
Ciabatta met gepofte knoflookboter 	4
Oester klassiek 	4
Oester gegratineerd 	4.5
Oester passievrucht 	4.25
Wij serveren Fine de Claire oesters per stuk.	
Bruschetta tomaat (3 stuks) 	5
Bruschetta pikante salami (3 stuks)	6
Bruschetta labneh granaatappel (3 stuks) 	5
Bruschetta mix (6 stuks)	10
Twee van elke bovenstaande bruschetta's.	

Heb je een allergie? Meld het ons!

Gerechten met een  tekenkje kunnen glutenvrij bereid worden.



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

English menu



DINERKAART

Voorgerechten

Rundercarpaccio 🌱	11
Truffelmayonaise pompoenpitten parmezaan gedroogde tomaat rucola	
Gerookte eendenborst 🌱	11.5
Venkel gel van passievrucht gel van sojasaus babymais roodlof	
Sticky Korean chicken	11
Radijs bosui sesamzaad sojabonen kimchimayonaise	
Tonijn tataki	12.5
Wortel taugé radijs granaatappel citrusmayonaise gel van sojasaus	
Gamba's piri piri 🌱	12
Tomaat sjalot ciabatta	
Bietje zomers 🌱 🌱	10
Gepofte rode biet roomsaus van rode biet krokant van rode biet geitenkaascrème	
Sticky bloemkool bites (veganistisch mogelijk) 🌱	10
Radijs bosui sesamzaad sojabonen	
Burrata (vegetarisch mogelijk)	10
Gedroogde tomaat rucola basilicumcrème serranoham krokant toast	
Soepen	
Grove mosterdsoep (vegetarisch mogelijk) 🌱	8.5
Serranoham krokant bosui croutons	
Thaise zoete aardappelsoep (veganistisch mogelijk) 🌱	10
Bosui taugé gamba krokante ui	
Soto Ayam	9.5
Kip taugé sperzieboon wortel shiitake lente ui krokante ui	

DINERKAART

Hoofdgerechten

Zeewolf 🌱	22
Gekonfijte prei gegrilde bosui peterseliesaus krieltjes	
Zalmfilet op de huid gebakken 🌱	24.5
Orzo groene asperges roomsaus van gedroogde tomaat	
Aubergine 🌱 🌱	19
Labneh harissa pompoen krokant van rode biet groene asperge kaantjes	
Tartelette van ui 🌱	19
Pompoencrème gekonfijte prei gegrilde bosui babymais citrusmayonaise	
Runderentrecôte 🌱	26.5
Pompoencrème gegrilde little gem tartelette van ui hollandaisesaus	
Rundersukade 🌱	22
Uienhachee prei stoemp pompoen runderjus kaantjes	
Kip supreme 🌱	22
Pompoencrème geroosterde pompoen babymais kippenjus krieltjes	
Black angus burger	21
Potato bun tomaat bacon kaas huisgemaakte burgersaus ambachtelijke friet Een gebakken eitje op de burger? Dat is mogelijk! +1.5	
Patatje Indonesische rendang	22.5
Zoete aardappelfriet gado gado salade gekookt eitje kimchimayonaise cassave kroepoek	

DINERKAART

Hoofdgerechten

Caesar salad 🌱	20
Romaine serranoham krokant gegrilde kip parmezaan ansjovisdressing croutons gepocheerd eitje hollandaisesaus	
Salade niçoise met gegrilde tonijn	22
Romaine rucola tomaat sperzieboon krieltjes olijf gekookt eitje citrusmayonaise	
Salade geitenkaas & bacon (vegetarisch mogelijk) 🌱	20.5
Romaine rucola gedroogde tomaat rode biet walnoot honing	
Poké bowl popcorn chicken	20.5
Sushi rijst radijs sojaboon wortel wakame zoetzure komkommer shiitake wasabi furikake kimchimayonaise	
Poké bowl gerookte zalm	22
Sushi rijst radijs sojaboon wortel wakame zoetzure komkommer shiitake wasabi furikake citrusmayonaise	


Bijgerechten (los bij te bestellen)

Ambachtelijke friet met mayonaise 🌱	4
Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise 🌱	5.5
Groene salade 🌱	5
Huisgemaakt knoflookbrood 🌱 🌱	5.5

DINERKAART

Desserts

Dessertplank voor 2 personen 11 p.p
Een selectie heerlijke zoetigheden van onze dessertkaart.

Torta caprese  9
Klassiek Italiaanse chocoladetaart geserveerd met yoghurt-walnoot ijs en slagroom.

Mango-passievruchtgebakje  7
Amandelbiscuit | merengue | slagroom

Choco dream 8.5
Witte chocolade mousse | chocolate chips ijs | chocolade spongecake
gekristalliseerde witte chocolade


Berry tea sorbet  8
Lekker fris dessert van onze patissier Froucke met blueberry ijs, huisgemaakte koude thee van rood fruit, merengue en vers rood fruit.

Italian dessert 8
Een heerlijke combinatie om het diner in stijl af te sluiten: espresso, vanille ijs en onze huisgemaakte tartelette met cioccolato budino.

Bol ijs met crumble en slagroom  4
Keuze uit vanille ijs, blueberry ijs, chocolate chip ijs, yoghurt-walnoot ijs of vraag naar ons wisselijs.

Friandises 6.5
Schaaltje met 4 huisgemaakte zoetigheden

Lekker drankje bij je dessert?

 **De Krans, Muscat de Frontigan** 5
Deze Zuid-Afrikaanse dessertwijn maakt elk dessert op de kaart compleet



CONNECT WITH US

@huizekwast



Heb je genoten? Laat dan een review bij ons achter door de QR-code te scannen!

