

WELKOM!

VOORDAT U GAAT GENIETEN VAN ONZE KAART EERST NOG EVEN HET VOLGENDE:

U STAAT NAMELIJK "IN DEN ZEVENDE HEMEL" CENTRAAL. U KRIJGT HOPELIJK NIET ALLEEN HET GEVOEL DAT U VAN HARTE WELKOM BENT, MAAR OOK DAT EEN IEDER GEWELDIG ZIJN BEST DOET OM HET U NAAR DE ZIN TE MAKEN, WANT...

ONZE GAST IS KONING!

IMMERS EEN AVONDJE "HEMELEN" IS CULINAIR VERWEND WORDEN, MAAR IS OOK VERRAST WORDEN DOOR DE WARME GASTVRIJHEID, DE GEZELLIGE INRICHTING, KORTOM EEN AMBIANCE WAARIN U ZICH DIRECT IN DEN ZEVENDE HEMEL WAANT...

MOCHT U SPECIALE DIEETWENSEN HEBBEN, GEEF HET EVEN DOOR AAN DE GASTHEER/GASTVROUW DAN ZAL ONZE CHEFKOK DAAR REKENING MEE HOUDEN. BIJ DE GERECHTEN ZIET U DE VOLGENDE TEKENS STAAN:

 GLUTENVRIJ

 LACTOSEVRIJ

VERDER ZIJN ALLE VIS EN VLEESGERECHTEN GEMAAKT MET DUURZAME VIS EN/OF VLEES

 DUURZAME VIS

 DUURZAAM VLEES

MOCHT U NOG VRAGEN HEBBEN DAN HOREN WE DAT GRAAG. MAAR VOOR NU, **GENIET!**

Frank Suijkerbuijk & Desiree Theuns

EN HET HELE TEAM VAN IN DEN ZEVENDE HEMEL!

VOORGERECHTEN

HEMELSE KEUZE UIT DE KEUKEN

DAGPRIJS

AFGESTEMD OP DE SEIZOENEN EN OP DE CREATIEVE INSPIRATIE VAN ONZE KEUKENMEESTERS.
VRAAG ONZE GASTVROUWEN OF GASTHEREN WAT ER VANDAAG GEBODEN WORDT ...
RARA ...WAT BEN IK?

SOEP VAN DE DAG

DAGPRIJS

DAGELIJKS MAKEN ONZE KEUKENMEESTERS VOOR U EEN HEERLIJKE SOEP.
VRAAG HET AAN DE BEDIENINGSBRIGADE ...

HOOFDGERECHTEN

HEMELSE VANGST



DAGPRIJS

DEZE VIS IS VANDAAG SPECIAAL VOOR U GEVANGEN EN IS DUS DAGVERS.
GOOI DE HENGEL MAAR UIT ...

VERS VAN HET MES



DAGPRIJS

ONZE VLEESSPECIALITEIT VAN DE DAG WORDT DOOR ONZE CHEF SPECIAAL
VOOR U GESELECTEERD EN SAMENGESTELD.
LAAT DAT MAAR AAN DE CHEF OVER ...

BOVENSTAANDE GERECHTEN WORDEN BEREKEND MET DE DAGPRIJS.



VOORGERECHTEN

QUINOASALADE MET GAMBA`S € 15.90

IN DELICATE OLIJFOLIE (VALDERAMA BLANCA) GEBAKKEN GAMBA`S GESERVEERD MET EEN GEVULDE SALADE VAN QUINOA, BLEEKSELDERIJ, AVOCADO, ZOETZURE KOMKOMMER, EDAMAME BOONTJES, TOMAAT EN UITJES. HET GEHEEL WORDT BESPRENKELD MET BALSAMICOAZIJN EN IS VOORZIEN VAN RUCOLA.
278 KILOCALORIEEN

KALFSSTEAK TARTAAR € 11.90

EEN VOOR U GEPREPAREERDE KALFSSTEAK TARTAAR MET DE VOLGENDE INGREDIËNTEN: GEHAKT KALFSVLEES, KAPPERTJES, AUGURK, WORCESTERSAUS, UITJE, DIONMOSTERD, EIDOOIER, PEPER EN ZOUT. HET GEHEEL WORDT GESERVEERD MET EEN GROENE SALADE.
218 KILOCALORIEEN

AZIATISCHE BOUILLON € 5.90

DUBBELGETROKKEN BOUILLON VAN VERSE GROENTEN. DE SOEP WORDT GESERVEERD MET CHAMPIGNONS, NOODLES, KORIANDER EN RODE PEPER. OOK HET CITROENGRAS EN GEMBER ZAL NIET ONTBREKEN AAN DEZE BOUILLON...DE SOEP WORDT NOOIT ZO HEET GEGETEN, ALS HIJ WORDT OPGEDIEND...
159 KILOCALORIEEN

HOOFDGERECHTEN

KABELJAUW & PUREE € 24.90

OP DE HUID GEBAKKEN KABELJAUWFILET OP EEN BEDJE VAN VERSE SEIZOENSGROENTEN VERGEZELD VAN EEN KRUIDENOLIE EN OVERHEERLIJKE PUREE VAN BLOEMKOOL... OOK DE QUINOA ZAL HIER NIET ONTBREKEN...
446 KILOCALORIEEN

OSSENHAASPUNTJES & KOKOSCURRY € 23.90

IN KNOFLOOKOLIE GEWOKTE OSSENHAASPUNTJES MET EEN COURGETTE-KOKOSCURRY. DE CURRY WORDT O.A. BEREID MET JONGE PREI, `N FIJNE JULIENNE VAN WORTEL, TAUGÉ EN COURGETTE. HET GEHEEL WORDT AFGEBLUST MET KOKOSMELK...ZELFS DE QUINOA ZAL HIER NIET ONTBREKEN
435 KILOCALORIEEN

CARPACCIO VAN LENDENBIEFSTUK € 13.95

'S WERELDS LEKKERSTE, BESTROOID MET UITGEBAKKEN SPEKJES, PIJNBOOMPITTEN, OUDE BOERENKAAS, BESPRENKELD MET ACETO BALSAMICO, 'S WERELDS LEKKERSTE (ZEGT MEN), ZEKER WETEN!

WIJNTIP: GLAS GRUNER VELTLINER

CARPACCIO VAN KALFSPASTRAMI € 11.90

SPÉCIAAL VOOR DE LIEFHEBBERS DÉ CARPACCIO VAN KALFSPASTRAMI MET PICCALILLY EN ZOETZURE GROENTJES. A BUON CONSIGLIO NON SI TROVA PREZZO!

WIJNTIP: FLES PINOT BLANC

GEITENKAASJE UIT DE OVEN € 12.50

DEZE MET VERSE KRUIDEN OMHULDE GEITENKAAS HEEFT TEVENS EEN JASJE VAN JAPANESE PANCO (BROODKRUIJ) EN WORDT IN DE OVEN BEREID OP TOAST. HET GEHEEL WORDT GESERVEERD MET EEN FRISSE SALADE VAN APPEL EN TIJM EN WORDT VOORZIEN VAN EEN DRESSING VAN HONING EN APPELSTROOP. JE LIKT JE VINGERS ERBIJ AF.....

WIJNTIP: FLES POUILLY FUME, GLAS SAUVIGNON BLANC

ALS HOOFDGERECHT TE BESTELLEN, (EXTRA GROOT)

EXTRA € 8.40

SUSHI & SASHIMI € 14.50

3 VERSCHILLENDE SOORTEN SUSHI GECOMBINEERD MET 3 VERSCHILLENDE SOORTEN SASHIMI VERGEZELD VAN EEN HUISGEMAAKTE SAUS VAN GEFERMENTEERDE SOJABONEN EN WASABIMAYONAISE... NU ALLEEN DE STOKJES NOG.....

WIJNTIP: FLES PINOT BLANC, GLAS RUEDA

DAISY`S CHOICE € 12.50

DIT OVERHEERLIJKE TRIO VAN GEMARINEERDE TARTAAR IS EEN COMBINATIE VAN TONIJN AANGEMAAKT MET SESAMOLIE EN BIESLOOK, ZALM BEREID MET CRÈME FRAÎCHE EN DILLE, EN EEN TARTAAR VAN GAMBA MET MANGO, ADVOCaat EN PEPER. SMULLEN MAAR... VIS LAAT DE MENS ZOALS DIE IS...

WIJNTIP: GLAS CHABLIS PREMIER CRU, GLAS SAINT-VERAN

STEAK TARTAAR € 11.50

HIER KUNT U ZELF AAN DE GANG GAAN MET DE VOLGENDE INGREDIËNTEN: GEHAKT RUNDVLEES, KAPPERTJES, AUGURK, WORCHESTERSAUS, UITJE, DIONMOSTERD, EIDOOIER, PEPER EN ZOUT. EVEN MENGEN EN HET FEEST IS COMPLEET! OOST, WEST, THUIS BEST!

WIJNTIP: GLAS GRUNER VELTLINER

ALS HOOFDGERECHT TE BESTELLEN, (EXTRA GROOT)

EXTRA € 9.40

VERSE TONIJN € 15.90

OVERHEERLIJKE SALADE VAN BOTERZACHTE LICHT GEGRILDE VERSE TONIJN, BLEEKSELDERIJ, HARICOTS VERTS, ZOETZURE KOMKOMMER, TOMAAT, UITJES EN SOJADRESSING. HET GEHEEL GAAT SAMEN MET EEN SALADE VAN ZEEWIER EN DE BEROEMDE EDAMAME. WAT IS HET? JAPANESE, JONG GEOOGSTE PEULTJES VAN DE SOJABONENPLANT. HIER DOP JE JE EIGEN "BONEN AAN DE TAK"

WIJNTIP: GLAS SAINT-VERAN

ALS HOOFDGERECHT TE BESTELLEN, (EXTRA GROOT)

EXTRA € 11.50

- THAISE BLACK-TIGERS** € 15.90
 GEPELDE, IN VERSE SJALOTJES GEWOKTE GARNALEN, VERFIJND MET EEN HEMELSE DELICATE SAUS VAN KETJAP, CHILISAUS, KNOFLOOK, BOTER, GEMBER EN NORI GEPARFUMEERD MET SOJA. GESERVEERD MET PANDANRIJST. DEZE WIL JE TOCH OOK AAN DE HAAK SLAAN.....
WIJNTIP: GLAS PINOT GRIS, FLES PINOT BLANC
- SCAMPI HONG KONG STYLE** € 15.90
 GROTE GEPELDE BLACK-TIGER GARNALEN SPARTELEND IN EEN PIKANTE SAUS VAN O.A. RODE CURRY, MANGO-CHUTNEY, GEHAKTE VERSE KNOFLOOK, JULIENNE VAN PREI, UI EN WORTEL GESERVEERD MET PANDANRIJST. GEWOON EEN HEERLIJKE OPKIKKER..
WIJNTIP: GLAS PINOT GRIS, FLES PINOT BLANC
- SCAMPI PIL PIL** € 15.90
 GROTE GEPELDE BLACK-TIGER GARNALEN SPARTELEND IN DE KNOFLOOKOLIE MET RODE PEPER.
WIJNTIP: GLAS PINOT GRIS, FLES PINOT BLANC
- KIKKERBILLEN** € 12.50
 DEZE BILLETJES ZIJN GEBAKKEN IN DE OLIJFOLIE OM VERVOLGENS AL ZWEMMEND IN DE KNOFLOOK, PERNOD EN KRUIDEN GESERVEERD TE WORDEN. ALS EEN KIKKER OP EEN KLUITJE!
WIJNTIP: FLES GRAND ARDÈCHE
- ORIËNTAALSE OSSENHAASPUNTJES**  € 12.90
 IN KNOFLOOKOLIE GEWOKTE OSSENHAASPUNTJES MET EEN TERRIYAKISAUS, VERGEZELD VAN NOEDELS TEZAMEN MET JONGE PREI EN EEN FIJNE JULIENNE VAN WORTEL EN TAUGÉ. MET DIT GERECHT BEN JE ZEKER NIET HET HAASJE..PUNTJE..PUNTJE...PUNTJE...
WIJNTIP: FLES LEYDA SHIRAZ
- ALS HOOFDGERECHT TE BESTELLEN (EXTRA GROOT) EXTRA €10.00**
- COQUILLES ST. JACQUES** € 15.90
 INDE ROOMBOTER GEBAKKEN COQUILLES VERGEZELD VAN ZOETZURE WORTEL, EDAMEBONEN, ZEEKRAAL EN EEN SAUS VAN SAFFRAAN. IK ZOU ZEGGEN BESTEL MAAR!
WIJNTIP: GLAS GRUNER VELTLINER
- LAMSMEDAILLONS**  € 12.90
 GEBAKKEN LAMSMEDAILLONS OP EEN BEDJE VAN ROSEVALAARDAPPELTJES, GEGARNEERD MET EEN SAUS VAN SALIE.
WIJNTIP: FLES NERO D`AVOLA
- PASTA PESCADO**  € 11.90
 DIT PASTAGERECHT ZAL UW TONG DOEN SMELTEN. DEZE ZWARTE PASTA IS GEVULD MET DIVERSE VISSOORTEN VAN HET SEIZOEN EN BEREID MET KNOFLOOKOLIE EN VERSE GROENE KRUIDEN.
WIJNTIP: GLAS SAINT-VERAN, GLAS PREMIER CRU
- ALS HOOFDGERECHT TE BESTELLEN (EXTRA GROOT) EXTRA € 9.00**

ITALIAANSE TOMATENSOEP

€ 6.50

ZACHTE TOMATENSOEP VAN POMODORITOMATJES, EEN IETSIEPIETSIE PESTO EN VERSE SEIZOENSGROENTEN. DE PARMEZAANSE KRULLEN WORDEN AAN TAFEL GESERVEERD. LINKE SOEP? MANGIARE!

BISQUE DE HOMARD

€ 13.50

ORIGINELE KLASSIEKE GEBONDEN KREEFTENSOEP GEMAAKT VAN GESAUTEERDE VERSE KREEFTEN, GEFLAMBEERD MET COGNAC, AFGEBLUST MET WITTE WIJN, TOEGEVOEGD AAN DE MIREPOIX, IN DE OVEN VERDER GEGAARD MET GEHAKTE KREEFT KARKASSEN, ENKELE MALEN GEZEefd, OP SMAAK GEBRACHT MET O.A. CAYENNEPEPER EN RIJKELIJK GEVULD MET EEN GARNITUUR VAN KREEFT. EVENTUEEL AFGEMONTEERD MET EEN VLEUGJE ROOM AAN TAFEL.

THAISE MAIS-KERRIESOEP

€ 6.90

DEZE HUISGEMAAKTE MAIS-KERRIESOEP WORDT BEREID MET MAIS EN KOKOSMELK. DEZE SOEP IS TEVENS GEVULD MET TAUGÉ EN BOSUI.

BENT U GEÏNTERESSEERD IN ONZE NIEUWSBRIEF??

GA NAAR WWW.INDENZEVENDENHEMEL.NL



WIST U DAT WIJ OOK DINERBONNEN VERKOPEN??

VOOR MEER INFORMATIE KUNT U TERECHT BIJ UW GASTHEER/GASTVROUW!

VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN PORTOBELLO € 10.90

SPÉCIAAL VOOR DE VEGETARIËRS ONDER ONS HEBBEN WIJ EEN CARPACCIO VAN PORTOBELLO GEGARNEERD MET BUFFALO MOZZARELLA EN ACETO BALSAMICO, GEGARNEERD MET VERSE BLAADJES VAN BASILICUM. A BUON CONSIGLIO NON SI TROVA PREZZO! HMMM....SMULLEN MAAR.....

WIJNTIP: GLAS GRUNER VELTLINER

GEITENKAASJE UIT DE OVEN € 12.50

DEZE MET VERSE KRUIDEN OMHULDE GEITENKAAS HEEFT TEVENS EEN JASJE VAN JAPANESE PANCO (BROODKRUIM) EN WORDT IN DE OVEN BEREID OP TOAST. HET GEHEEL WORDT GESERVEERD MET EEN FRISSE SALADE VAN APPEL EN TIJM EN WORDT VOORZIEN VAN EEN DRESSING VAN HONING EN APPELSTROOP. JE LIKT JE VINGERS ERBIJ AF.....

WIJNTIP: FLES POUILLY FUMÉ, GLAS SAUVIGNON BLANC

TRIO VAN RAVIOLI € 10.90

EEN TRIO VAN HUISGEMAAKTE RAVIOLI GEVULD MET BOSPADDENSTOELEN, SPINAZIE EN GEITENKAAS MET HONING EN WALNOTEN GECOMBINEERD MET EEN SCHUIM VAN GROENE KRUIDEN.

WIJNTIP: GLAS PINOT GRIS

HOOFDGERECHTEN

LASAGNE DI VERDURA E GORGONZOLA € 16.90

VEGETARISCHE LASAGNE, VERSE GROENTEN, KRUIDEN EN EEN VERRUKKELIJKE GORGONZOLASAU, OM EN OM IN LAGEN GEDRESSEERD EN GEGRATINEERD MET GERASPT FORMAGGIO. DELIZIOZO!!

WIJNTIP: GLAS LOS CONDES TEMPRANILLO

TAGLIATELLE MET BOSPADDENSTOELEN € 21.90

VERSE TAGLIATELLE BEREID IN EEN ROMIGE SAUS VAN KNOFLOOK EN BIESLOOK MET DAARIN SHIITAKE, KASTANJECHAMPIGNONS EN WITTE GROTCHAMPIGNONS. BESPRENKELD MET TRUFFELOLIE. PARMEZAANSE KAASKRULLEN WORDEN NAAR WENS AAN TAFEL GESCHAAFD...

WIJNTIP: FLES GRAND ARDÈCHE, FLES VITALYS DI STEFANI

TRIO VAN RAVIOLI € 19.90

TWEE KEER EEN TRIO VAN HUISGEMAAKTE RAVIOLI GEVULD MET BOSPADDENSTOELEN, SPINAZIE EN GEITENKAAS MET HONING EN WALNOTEN GECOMBINEERD MET EEN SCHUIM VAN GROENE KRUIDEN.

WIJNTIP: GLAS PINOT GRIS

ROLLADE VAN RATATOUILLE € 15.90

HUISGEMAAKTE ROLLADE VAN VERSE GROENTEN OVERGOTEN MET PESTO EN VERGEZELD VAN BULGER (BULGER IS EEN GRAANPRODUCT GEMAAKT VAN VERSCHILLENDE SOORTEN TARWE.

ZALMFILET IN EEN JASJE.. € 21.90

VERS GEGRILDE ZALM GESERVEERD IN EEN JASJE VAN JAPANS BROODKRUIM GESERVEERD MET HOLLANDAISE SAUS. GEWOON HET NEUSJE VAN DE ZALM.....

WIJNTIP: GLAS SAINT-VERAN, GLAS CHABLIS PREMIER CRU

IETS KLEINERE ETER ?:

PORTIE € 16.40

THAISE BLACK-TIGERS € 26.90

GEPELDE, IN VERSE SJALOTJES GEWOKTE GARNALEN, VERFIJND MET EEN HEMELSE DELICATE SAUS VAN KETJAP, CHILISAUS, KNOFLOOK, BOTER, GEMBER EN NORI GEPARFUMEERD MET SOJA. GESERVEERD MET PANDANRIJST. DEZE WIL JE TOCH OOK AAN DE HAAK SLAAN.....

WIJNTIP: GLAS PINOT GRIS, FLES PINOT BLANC

SCAMPI HONG KONG STYLE € 26.90

GROTE GEPELDE BLACK-TIGER GARNALEN SPARTELEND IN EEN PIKANTE SAUS VAN O.A. RODE CURRY, MANGO-CHUTNEY, GEHAKTE VERSE KNOFLOOK, JULIENNE VAN PREI, UI EN WORTEL GESERVEERD MET PANDANRIJST. GEWOON EEN HEERLIJKE OPKIKKER..

WIJNTIP: GLAS PINOT GRIS, FLES PINOT BLANC

SCAMPI PIL PIL € 26.90

GROTE GEPELDE BLACK-TIGER GARNALEN SPARTELEND IN DE KNOFLOOKOLIE.

WIJNTIP: GLAS PINOT GRIS, FLES PINOT BLANC

DORADE & COQUILLE & SCAMPI € 26.90

OP DE PLAAT GEBAKKEN DORADE GECOMBINEERD MET ÉÉN COQUILLE EN EEN GROTE SCAMPI GESERVEERD MET SAUS VAN VERSE DRAGON, VERGEZELD VAN VERSE SEIZOENSGROENTEN.

WIJNTIP: GLAS SAINT-VERAN, GLAS CHABLIS PREMIER CRU

WILDE KABELJAUWFILET € 24.40

OP DE HUID GEBAKKEN KABELJAUWFILET OP EEN BEDJE VAN SPINAZIE VERGEZELD VAN EEN VERSE KREEFTENSAUS.

WIJNTIP: GLAS SAINT-VERAN, GLAS CHABLIS PREMIER CRU

SLIPTONGEN € 28.75

MET DEZE IN ROOMBOTER GEBAKKEN SLIPTONGETJES VOELT U ZICH ECHT HELEMAAL ALS EEN VIS IN HET WATER! UITERAARD WORDEN ER OOK VERSE SEIZOENSGROENTEN BIJ GESERVEERD!

WIJNTIP: GLAS SAINT-VERAN, GLAS CHABLIS PREMIER CRU

IETS KLEINERE ETER?:

PORTIE € 22.90

TONIJNFILET € 27.90

DICHTGESCHROEIDE TONIJNFILET OP EEN BEDJE VAN ZEEKRAAL VERGEZELD VAN LIMOENSAUS. UW IDEALE CUISSON, GAARHEID.....VERTEL HET ONS!

WIJNTIP: GLAS SAINT-VERAN, GLAS CHABLIS PREMIER CRU

KALFISOESTER MET TRUFFELJUS € 24.50

OP DE PLAAT GEBAKKEN KALFISOESTER GECOMBINEERD MET EEN TRUFFELJUS.....HET GEHEEL WORDT VERGEZELD VAN SEIZOENSGROENTEN. HIER KOMT HET KALF BIJ ZIJN MAAT!

WIJNTIP: GLAS **GAMAY(LOUIS LATOUR)**, GLAS **LOS CONDES TEMPRANILLO**

IETS KLEINERE ETER?: ½ PORTIE

PORTIE € 18.50

CHEF'S CHOICE: RIB-EYE 250 GRAM € 28.50

DEZE OP EEN BEDJE VAN VERSE SEIZOENSGROENTEN GESERVEERDE GEGRILDE RIB-EYE IS EEN BIJZONDERE LEKKERNIJ, GESERVEERD MET KRUIDENBOTER EN EEN GEPOFTE AARDAPPEL GEVULD MET ZURE ROOM.. ONE.. TWO..THREE...SMULLEN MAAR! UW IDEALE CUISSON, GAARHEID...VERTEL HET ONS!

WIJNTIP: GLAS **TAVS JUMILLA**

VARKENSHAASJE € 19.90

OP DE PLAAT GEBAKKEN VARKENSHAAS VERGEZELD VAN EEN SAUS NAAR KEUZE, HMMM. HIER ETEN ALS EEN VARKEN? SLAAT ALS EEN TANG OP EEN...NIET DUS!

WIJNTIP: GLAS **GAMAY(LOUIS LATOUR)**, GLAS **LOS CONDES TEMPRANILLO**

TOURNEDOS € 29.50

DEZE PRACHTIGE TOURNEDOS WORDT VERGEZELD VAN EEN SAUS NAAR KEUZE. GEWOON DE KOE BIJ DE HORENS PAKKEN!!!!

WIJNTIP: FLES **NERO D` AVOLA**, GLAS **TAVS JUMILLA**

TRIO VAN LAM € 25.90

DIT TRIO BESTAAT UIT EEN LAMSMEDAILLON, EEN LAMSHAASJE EN EEN LAMSRACKJE. HET GEHEEL WORDT GESERVEERD MET EEN SAUS VAN VERSE SALIE EN SEIZOENSGROENTEN.

WIJNTIP: GLAS **CHATEAU PEYRELONGUE**

PICANHA € 20.90

IN ARGENTINIË HET MEEST POPULAIRE STUKJE AGNUS-BEEF, MET ZEEZOUT INGEWREVEN, GEGRILD, IN TRANCHES GESERVEERD, MET EEN SAUS NAAR KEUZE. HONGER IS DE BESTE KOK (JAPANS SPREEKWOORD)

WIJNTIP: FLES **LEYDA SIRAH**

IETS KLEINERE ETER?: ½ PORTIE

PORTIE € 16.90

MARGRET DE CANARD € 23.90

OP DE HUID GEBAKKEN EEND GESERVEERD MET EEN SINAASAPPELSAUS VOORZIEN VAN VERSE SEIZOENSGROENTEN EN EEN UIENCOMPOTE.

WIJNTIP: GLAS **LOS CONDES TEMPRANILLO**

IETS KLEINERE ETER? : ½ PORTIE

PORTIE € 16,90

CARPACCIO VAN LENDENBIEFSTUK

'S WERELDS LEKKERSTE, BESTROOID MET UITGEBAKKEN SPEKJES, PIJNBOOMPITTEN, OUDE BOERENKAAS, BESPRENKELD MET ACETO BALSAMICO,

'S WERELDS LEKKERSTE (ZEGT MEN), ZEKER WETEN!

GEITENKAASJE UIT DE OVEN

DEZE MET VERSE KRUIDEN OMHULDE GEITENKAAS HEEFT TEVENS EEN JASJE VAN JAPANESE PANCO (BROODKRUIM) EN WORDT IN DE OVEN BEREID OP TOAST. HET GEHEEL WORDT GESERVEERD MET EEN FRISSE SALADE VAN APPEL EN TIJM EN WORDT VOORZIEN VAN EEN DRESSING VAN HONING EN APPELSTROOP. JE LIKT JE VINGERS ERBIJ AF.....

PASTA PESCADO

DIT PASTAGERECHT ZAL UW TONG DOEN SMELTEN. DEZE ZWARTE PASTA IS GEVULD MET DIVERSE VISSOORTEN VAN HET SEIZOEN EN BEREID MET KNOFLOOKOLIE EN VERSE GROENE KRUIDEN.

SLIPTONGEN

MET DEZE IN ROOMBOTER GEBAKKEN SLIPTONGETJES VOELT U ZICH ECHT HELEMAAL ALS EEN VIS IN HET WATER! UITERAARD WORDEN ER OOK VERSE SEIZOENSGROENTEN BIJ GESERVEERD!

VARKENSHAASJE

GETRANCHEERDE OP DE PLAAT GEBAKKEN VARKENSHAAS NU VERGEZELD VAN EEN GORGONZOLASAUUS OF PEPERROOMSAUS, HMMM.

HIER ETEN ALS EEN VARKEN? SLAAT ALS EEN TANG OP EEN...NIET DUS!

PICANHA

IN ARGENTINIË HET MEEST POPULAIRE STUKJE AGNUS-BEEF, MET ZEEZOUT INGEWREVEN, GEGRILD, IN TRANCHES GESERVEERD, MET EEN SAUS NAAR KEUZE.
HONGER IS DE BESTE KOK (JAPANS SPREEKWOORD)

HEMELSE MODDER

KEUZE VAN WITTE EN PURE HUISGEMAAKTE CHOCOLADEMOUSSE, VANILLES AUUS EN SLAGROOM

CITROEN CRÈME

EEN VERRUKKELIJK NAGERECHT! EEN CRÈME VAN CITROEN OVERGOTEN MET EEN FRAMBOZENCOULIS EN CRUMBLE EN EEN BOLLETJE CITROENIJS...VOOR DE ECHTE ZOETEKAUW!

KOFFIE ZEVEN DEN HEMEL

KOPJE KOFFIE, APART GESERVEERD KLEINTJE BOSSCHEBOLLENLIKEUR MET DOT SLAGROOM EN 'TRANEN VAN CHOCOLADE'

CARPACCIO VAN KALFSPASTRAMI

SPÉCIAAL VOOR DE LIEFHEBBERS DÉ CARPACCIO VAN KALFSPASTRAMI MET PICCALILLY EN ZOETZURE GROENTJES. A BUON CONSIGLIO NON SI TROVA PREZZO

DAISY`S CHOICE

DIT OVERHEERLIJKE TRIO VAN GEMARINEERDE TARTTAAR IS EEN COMBINATIE VAN TONIYN AANGEMAAKT MET SESAMOLIE EN BIESLOOK, ZALM BEREID MET CRÈME FRAÎCHE EN DILLE, EN EEN TARTTAAR VAN GAMBA MET MANGO, ADVOCAAT EN PEPER. SMULLEN MAAR...

VIS LAAT DE MENS ZOALS DIE IS....

THAISE BLACK-TIGERS

GEPELDE, IN VERSE SJALOTJES GEWOKTE GARNALEN, VERFIJND MET EEN HEMELSE DELICATE SAUS VAN KETJAP, CHILISAUS, KNOFLOOK, BOTER, GEMBER EN NORI GEPARFUMEERD MET SOJA. GESERVEERD MET PANDAN RIJST. DEZE WIL JE TOCH OOK AAN DE HAAK SLAAN.....

DORADE & COQUILLE & SCAMPI

OP DE PLAAT GEBAKKEN DORADE GECOMBINEERD MET ÉÉN COQUILLE EN EEN GROTE SCAMPI GESERVEERD MET SAUS VAN VERSE DRAGON, VERGEZELD VAN VERSE SEIZOENSGROENTEN.

TRIO VAN LAM

DIT TRIO BESTAAT UIT EEN LAMSMEDAILLON, EEN LAMSHAASJE EN EEN LAMSRACKJE. HET GEHEEL WORDT GESERVEERD MET EEN SAUS VAN VERSE SALIE EN SEIZOENSGROENTEN.

KALFISOESTER MET TRUFFELJUS

OP DE PLAAT GEBAKKEN KALFISOESTER GECOMBINEERD MET EEN TRUFFELJUS.....HET GEHEEL WORDT VERGEZELD VAN SEIZOENSGROENTEN. HIER KOMT HET KALF BIJ ZIJN MAAT!

PISTACHE TAARTJE

EEN ZACHT EN ROMIG TAARTJE OPGEBOUWD MET CHOCOLADE EN PISTACHENOOTJES.

TRIO VAN BAVAROIS

DIT OVERHEERLIJKE TRIO BESTAAT UIT EEN BAVAROIS VAN 3 SMAKEN; CASSIS, AARDBEI EN MANGO, DUS SMULLEN MAAR!

KOFFIE ZEVEDEN HEMEL

KOPJE KOFFIE, APART GESERVEERD KLEINTJE BOSSCHEBOLLENLIKEUR MET DOT SLAGROOM EN 'TRANEN VAN CHOCOLADE'

CARPACCIO VAN ROOD FRUIT 	€ 9.50
DE NAAM ZEGT HET AL! DUNGESNEDEN CARPACCIO VAN VERSCHILLENDE SOORTEN ROOD FRUIT GESERVEERD MET EEN BOLLETJE MANGO-IJS EN YOGHURTSAUS.	
DAME BLANCHE 	€ 8.40
DÉ ECHTE KLASSIEKER: VANILLEROOMIJS MET WARME CHOCOLADESAUS EN SLAGROOM	
TRIO VAN BAVAROIS 	€ 9.50
DIT OVERHEERLIJKE TRIO BESTAAT UIT EEN BAVAROIS VAN 3 SMAKEN; CASSIS, AARDBEI EN MANGO, DUS SMULLEN MAAR!	
HEMELSE MODDER 	€ 8.90
KEUZE VAN WITTE EN PURE HUISGEMAAKTE CHOCOLADEMOUSSE, VANILLESaus EN SLAGROOM	
GESERVEERD MET EEN GLAS GEKOELDE RODE DESSERTWIJN	€ 16,90
PISTACHE-TAARTJE	€ 9.50
EEN ZACHT EN ROMIG TAARTJE OPGEBOUWD MET CHOCOLADE EN PISTACHENOOTJES.	
CITROEN-CRÈME	€ 9,90
EEN VERRUKKELIJK NAGERECHT! EEN CRÈME VAN CITROEN OVERGOTEN MET EEN FRAMBOZENCOU LIS EN CRUMBLE EN EEN BOLLETJE CITROENIJS...VOOR DE ECHTE ZOETEKAUW!	
KAASPLANKJE	€ 12,50
KEUZE UIT VIJF SOORTEN KAAS, GEAFFINEERD DOOR DE KAASSPECIALIST UIT DE REGIO.	
GESERVEERD MET EEN GLAS OUDE PORT	€ 20,50
WEEKDESSERT	DAGPRIJS
WISSELEND WEEKDESSERT, AFGESTEMD OP DE SEIZOENEN EN OP DE CREATIEVE INSPIRATIES VAN ONZE KEUKEN MEESTERS. VRAAGT U ONZE GASTVROUWEN OF GASTHEREN WAT ER DEZE WEEK GEBODEN WORDT	
KOFFIE ZEVEN DEN HEMEL	€ 4.80
KOPJE KOFFIE, APART GESERVEERD KLEINTJE BOSSCHEBOLLENLIKEUR MET DOT SLAGROOM EN 'TRANEN VAN CHOCOLADE'	
DESSERTWIJN WIT	€ 7.50
CHATEAU LA RAME A.C. SAINTE-CROIX-DU-MONT BORDEAUX	
DESSERTWIJN ROOD	€ 8.20
MONASTRELL DULCE SPANJE - JUMILLA ('N JUWEELTJE)	
SHERRY	€ 7.50
ROMATE-SANCHEZ PEDRO-XIMÉNEZ SHERRY CARDENAL CISNEROS GLAS	