



menu

Stel zelf samen

U kunt zelf uw diner samenstellen en een keuze maken uit onderstaande gerechten.

- Prijs driegangenmenu met soep € 38,50
- Prijs driegangenmenu met voorgerecht € 42,50

Voorgerechten € 13,50

Lauwwarm Eendenhammetje met een salade van biet en appel geserveerd met frambozendressing

Licht gerookte Rundercarpaccio met Grana Padano, balsamico, tomaatjes, komkommer, rucola, ijsbergsla en truffelmayonaise

Oosters gemarineerde gamba salade met paksoi, komkommer, paprika en taugé

Proeverij van Aziatische lekkernijen bestaande uit een kroketje gevuld met rendang, een krokant gebakken Ebi-Fry garnaal en een Thaise kip pastei met een salade van wakame

Geitenkaas kroketjes op een frisse ijsbergsalade met dadelstroop **V**

Soepen € 8,50

Romige Franse mosterdsoep met uitgebakken pancetta, room en bieslook

Traditionele huisgemaakte uiensoep van rode uien gestoofd in een kruidige groentebouillon, Texels Skuumkoppe en pomodori **V**

Hierbij serveren wij een krokante soepstengel

V vegetarisch

Hoofdgerechten € 23,50

Stapelaar van langzaam gegaard kalfsvlees op een stampotje van broccoli met bearnaisesaus, een duxelles van sjalotten, portobello en een vleugje knoflook

Saté van de haas met kroepoek, seroendeng, stokbrood en een frisse rauwkostsalade

Hollandse Kogelbiefstuk in de roomboter gebakken met rode portsaus, paddenstoelen van het seizoen en roseval aardappeltjes met rozemarijn

English Pie gevuld met een heerlijke Indiase curry, linzen en diverse groenten **V**

Piccata Milanese, krokant in de kaas gebakken medaillons van kippendij op een bedje van verse pasta met pomodorisous en basilicum

Getrancheerde Varkenshaas met een huisgemaakte pepersaus en gebakken Zeeuws spek

Marktvis, afhankelijk van het aanbod en het seizoen; door de chef voor u geselecteerd

Vegetarische stroganoff bestaande uit tofu, champignons, sjalotjes en paprika **V**

Bij alle hoofdgerechten serveren wij frietjes en groentegarnituur

Nagerechten € 8,50

Grand dessert, proeverij van diverse zoetigheden

Dame Blanche, onze klassieker met bourbon vanille roomijs en warme chocoladesaus

Tiramisu gemaakt van espresso, amaretto, lange vingers en mascarpone

Sgroppino, de enige echte ijskoude Italiaanse citroensorbet cocktail met prosecco en vodka

Warme appelstrudel met slagroom en vanillesaus

IJsmacaron gevuld met roodfruit roomijs

Beste gast,

Met deze kaart zijn wij er opnieuw in geslaagd u een gevarieerd aanbod van nieuwe gerechten aan te bieden.

Uiteraard serveren wij, zoals u van ons gewend bent gedurende het jaar ook een aantal gerechten buiten deze kaart om waar wij inspelen op het seizoen.

Wij hopen dat de veelzijdigheid u in de gelegenheid stelt een keuze te kunnen maken.

Mocht u vragen hebben over deze kaart, dan komen wij graag bij u aan tafel.

Veel eet plezier!

Stefan van der Meer

Evert van der Meer en team

Iets te vieren of zakelijke bijeenkomst?

Vraag onze medewerkers naar de mogelijkheden, wij maken graag een voorstel op maat.

Voor reserveringen belt u 0255-757555 of 06-39421057

 facebook.com/vdmeerrestaurant

