



meha

Stel zelf samen

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

- Prijs driegangenmenu met soep € 34,50
- Prijs driegangenmenu met voorgerecht € 39,50

Voorgerechten € 12,50

Albondigas, Spaanse gehaktballetjes in een verse tomatensalsa met krokant gebakken Pata Negra

Oosters Pareltje bestaande uit een Japanse Ebi Fry, een pastei van Thaise kip en een Indonesisch Rendang kroketje geserveerd met sesamsaus

Garnalenkroketjes op een frisse salade met huisgemaakte remouladesaus en een romige limoendressing

Licht gerookte rundercarpaccio met Beemsterkaas, balsamico, tomaatjes, komkommer en verse truffel-pestomayonaise

Geitenkaas kroketjes met Rucola sla, gekonfijte dadels, komkommer, honingtomaatjes en dadelstroop **V**

Gamba's gebakken in knoflookolie met rode pepertjes en vers stokbrood

Soepen € 7,50

Licht gebonden uiensoep gemaakt van rode Florence uien, gestoofd in groenten bouillon, Texels Skuumkoppe en rode wijn met fijne groene kruiden en een crouton met Old Amsterdam kaas **V**

Romige Franse mosterdsoep de Dijon met reepjes gerookte zalm, Hollandse garnalen, slagroom en bieslook

Hierbij serveren wij een krokante soepstengel

V vegetarisch

Hoofdgerechten € 21,50

Hollandse Kogelbiefstuk van de lavagrill geserveerd met een heerlijke pepersaus en shii-take

Slow Cooking Parelhoender Suprême met citrus confit, een rode portsaus en portobello

Entrecote van de lavagrill met bearnaisesaus en gegrilde pancetta

Kalfsvlees à la Wellington met een champignon duxelles, rozemarijn, ingepakt in krokant gebakken deeg, geserveerd met een choronsaus en kalfsjus

Kip Piri Piri volgens traditioneel Portugees recept met pittige rijst

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

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

Vegetarische bladerdeeg pastei gevuld met spinazie en Griekse fetakaas **V**

Vegetarische stroganoff bestaande uit tofu, champignons, ui, smoked paprika en room **V**

Bij alle hoofdgerechten serveren wij frites en groentegarnituur

Nagerechten € 7,50

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

Coupe advocaat roomijs bedekt met een topping van vanille, vers fruit en slagroom

Grand dessert, bestaande uit een proeverij van diverse zoetigheden en verse fruitsalade

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](https://www.facebook.com/vdmeerrestaurant)

