



meu

Stel zelf samen

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

- Prijs driegangenmenu met soep € 39,50
- Prijs driegangenmenu met voorgerecht € 44,50

Voorgerechten € 13,75

Hors-d'oeuvre bestaande uit een verse huzarensalade, gravad lax zalm, gevuld eitje, gerookte forel, serranoham met meloen en een roosje carpaccio

Oosters pareltje bestaande uit een Yakitori spiesje, een Japanse Ebi Fry, een pastei van Thaise kip en een Indonesisch Rendang kroketje geserveerd met wakame en sesamsaus

Licht gerookte rundercarpaccio met Grana Padano, balsamico, tomaatjes, komkommer, sla en pestomayonaise

Geitenkaaskroketjes op een frisse salade met gekonfijte dadels, komkommer, honingtomaatjes en dadelstroop

Cocktail gevuld met gamba's en Hollandse garnalen met een huisgemaakte cocktailsaus

Soepen € 8,75

Uiensoep gemaakt van rode Florence uien, gestoofd in groenten bouillon en Texels Skuumkoppe, met en een crouton van Old Amsterdam kaas

Romige Tom Kha Kai Soep gevuld met kip en heerlijk op smaak gebracht met citroengras, limoen en rode peper

Hierbij serveren wij een krokante soepstengel

Hoofdgerechten € 23,75

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

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

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

Botermalse lamsfilet medaillions geserveerd met roseval aardappeltjes, een jus van rozemarijn en honing, seizoensgroenten en bosui

Vegetarische bladerdeeg pastei keuze uit: een vulling van spinazie met Griekse fetakaas of een vulling van linzen met Indiase curry

Hollandse kogelbiefstuk in de boter gebakken, geserveerd met een heerlijke champignonroomsaus en bospaddenstoelen

Varkenshaasmedaillons met verse pepersaus, zoete puntpaprika en sjalotjes

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

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

Bij alle hoofdgerechten serveren wij frietjes en groentegarnituur

Nagerechten € 8,75

Pornstar Martini maar dan als ijsdessert gemaakt van passievrucht met vodka, eiwit en limoen

Oreo cheesecake bavarois, heerlijk luchtig met een spiegel van chocolade gedecoreerd met Oreo koekjes

Tiramisu gemaakt van espresso, amaretto, lange vingers en mascarpone

Ijsmacaron gevuld met roomijs en een heerlijke swirl van frambozen sorbet

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

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

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

