



DE DILLENBURG

PROEVERIJ MENU

TONIJN TATAKI

Tonijn geschroeid, ponzu, bosui, wasabi crumble

*

*VELOUTÉ KNOLSELDERIJ

Romige knolselderij soep, rilette van eend
paddenstoelen olie

*

ENTRECOTE

Gebakken runder entrecote, asperge, wortel
patatas bravas, kalfsjus

*

PARFAIT STROOPWAFEL

Huisgemaakt stroopwafel ijs, blondie, karamel, cantuccini

Kaas ipv dessert +6.50

PROEVERIJ MENU

3 Gangen 45

****4 Gangen 52***

WIJN ARRANGEMENT

3 gangen 19

4 gangen 26

Arrangementwijn per glas 7

OESTERS

NATUREL pst. 4.-

Citroen, rode wijnazijn

ASIAN pst. 4.75

Ponzu, passievruchtgel, peterselie olie

GRATIN pst. 4.75

Bisque, panko, Parmezaan

VOORGERECHTEN

TONIJN TATAKI 16.75

Tonijn geschroeid, ponzu, bosui, wasabi crumble

CARPACCIO 16.50

Gerookte ribeye, rucola, truffel, Reypenaer VSOP, pijnboompit

Eendenleverkrullen +6

HALVE KREEFT 28.50

Koud, mesclun, limoen mayonaise

LAM 16.50

Licht aangebraden, uienchutney, grove
mosterd, tramezzinni

BISQUE 14.75

Schaaldierensoep, rivierkreeftenstaartjes, zalmforeleitjes
rouille, crostini

VELOUTÉ KNOLSELDERIJ 14.-

Romige knolselderij soep, rilette van eend
paddenstoelen olie

BURRATA 15.75 (V)

Romige mozzarella, gegrilde gemarineerde druiven, basilicum
zonnebloempitten

HOOFDGERECHTEN

PLATEAU FRUITS DE MER WARM 58 P.P (min 2 pers)

Oesters , ½ kreeft, scheermessen, langoustine, mosselen, kokkels
steurgarnalen, tapijtschelpen, gamba's, frites & salade

HELE KREEFT 47

Gekookt, seizoensgroenten, schaaldierensaus, frites

ZEEBAARS 28.50

Op de huid gebakken, gratin van knolselderij
botergroentjes, saus mirin

SKREI 28.75

Jonge winterkabeljauw, saffraan risotto, doperwt
courgette, beurre blanc

MAISHOEN 27.50

Rendang spitskool, gelakte maishoenfilet, spek, kokos
peultjes, wortel crème

ENTRECOTE 29.5

Gebakken runderentrecote, asperge, wortel
patatas bravas, kalfsjus

TARTIFLETTE 25.75 (V)

Tartiflette van knol, Reblochon, gestoofde prei, zoete aardappel

Supplement frites met mayonnaise 4.5



SEAFOOD MONDAY

Zie onze website voor het actuele aanbod (op bestelling)

En iedere vrijdag en zaterdag Seafood take

DESSERTS

à la carte 11

PARFAIT STROOPWAFEL

Huisgemaakt stroopwafel ijs, blondie
karamel, cantuccini

MILLEFEUILLE

Zwitserse room & kaneel, karamel
framboos, roomijs

KOFFIE & BONBONS

Koffie met bonbons van Friandries naar keuze
3 ware smaakexplosies!

KAASBORDJE 15

Kaasbordje van Hendrik en Marcella, garnituur

AFTER DINNER COCKTAILS

SCROPPINO 11

Wodka, prosecco, citroen sorbet

COSMOPOLITAN 11

Cranberry, wodka, Cointreau, limoen

ESPRESSO MARTINI 11

Tia Maria, wodka, espresso

STRAWBERRY MOJITO 11

Rum, rietsuiker, aardbeien, limoen, munt

MARGARITA 11

Tequila, triple sec, limoen

PORNSTAR MARTINI 11

Passievrucht, vanille, wodka, eiwit

BORA BORA ALC VRIJ 9

Ananas, citroen, passievrucht, grenadine

MOJITO ALC VRIJ 9

Gingerale, limoen, munt, citroen, suiker

DESSERTWIJN

LUIGI BOSCA, GEWÜRZTRAMINER 7

Tropisch fruit, citrus, fris, stevig

FLORALIS, MOSCATEL ORO 6

Bloemig, geconcentreerd, aromatisch, vol

ELYSIUM BLACK MUSCAT 8

Rozen, lychee, fruitig, kersen

SHERRY

EAST INDIA SOLERA SHERRY 6

Ahorn, rozijnen, pruim, sinaasappel, kruidig

PX, DRE, LUSTAU 7

Vijgen, rozijnen, dadels, zoet, lange afdronk

FONSECA PORT

RUBY 6

Donker fruit, noten, krentjes

TAWNY 6

Vol, fruit, krachtig, rond, hout, vanille

WHITE 6

Rijp fruit, honing, eiken, full body, zacht

LATE BOTTLED VINTAGE 7.5

Bessenfruit, zoethout, donkere chocolade

10 YEARS OLD TAWNY 8.5

Krentjes, rood fruit, chocolade, kaneel, vanille
pruimen, gedroogd fruit