



DE DILLENBURG

PROEVERIJ MENU

HEILBOT

Brioche, gerookte heilbot, mousse van eend, lotus, radijs
vinaigrette mandarijn

*

TOM KHA KAI

Romige Thaise kokossoep, citroengras, gember, paddenstoel, bosui

*

BAVETTE

Rund, groene asperge, bospeen, gekruide krokante
bloemkoolroosjes, kalfsjus

*

CHOCOLADE MOUSSE

Mousse puur, ijs witte chocolade, crumble chocolade, mango crème
Kaas ipv dessert +6.50

PROEVERIJ MENU

4 Gangen 52

WIJN ARRANGEMENT

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

HEILBOT 16.75

Brioche, gerookte heilbot, mousse eend, lotus, radijs
vinaigrette mandarijn

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, grove mosterd, tramezzini

BISQUE 14.75

Schaaldierensoep, rivierkreeftenstaartjes, zalmforeleitjes
rouille, crostini

TOM KHA KAI 14

Romige Thaise kokossoep, citroengras, gember, paddenstoel, bosui

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

KABELJAUW 28.75

Op de huid gebakken, paksoi, courgette, zoete aardappel, kokossaus

MAISHOEN 27.50

Rendang spitskool, gelakte maishoenfilet, spek
peultjes, wortel crème

BAVETTE 29.50

Runder bavette, groene asperge, bospeen, gekruide
bloemkool roosjes, kalfsjus

TARTIFLETTE 25.75 (V)

Tartiflette van knol, Reblochon, gestoofde prei, zoete aardappel

Supplement frites met mayonnaise 4.50



SEAFOOD MONDAY

Zie onze website voor het actuele aanbod (op bestelling)

En iedere vrijdag en zaterdag Seafood take away

DESSERTS

à la carte 11

PARFAIT PISTACHE

Huisgemaakt pistache ijs, pistache macaron
Zwitsere room, kataifi

CHOCOLADE MOUSSE

Mousse puur, ijs witte chocolade
crumble chocolade, mango crème

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