



## DE DILLENBURG

### PETIT DINER IN HARTJE GINNEKEN

Onze keuken is Frans – internationaal georiënteerd waarbij vis, schaal- en schelpdieren de boventoon voeren.

De gerechten hebben het formaat van een voorgerecht, zo kunt u van meerdere smaakvolle gerechtjes genieten.

Aan gezelschappen vanaf 8 personen serveren we ons maandelijks wisselend proeverij menu in 4 of 5 gangen.

(Dieet)wensen, allergieën en/of kleine aanpassingen bespreken we graag vooraf met u.

Naast de selectie wijnen op onze wijnkaart hebben we nog een aantal parels voor de liefhebber.



## BROOD

### BOLLETJES CITROEN & ZEEZOUT

5.00

Roomboter, gerookt zeezout, olijfolie

## SCHAAL- EN SCHELPIEREN

### OESTERS NATUREL (K)

9.00

3 stuks Fine de Claire met citroen

### OESTERS AZIATISCHE DRESSING (K)

10.00

3 stuks Fine de Claire, soja, sesam, limoen, peper

### OESTERS GRATIN (W)

10.00

3 stuks, bisque, crème fraîche, Parmezaanse kaas

### VONGOLE (W)

12.00

Knoflook, peterselie, chili, witte wijn, olijfolie

### SCHEERMESSEN (W)

12.00

Kort gestoomd, groene kruiden, knoflook

### KOKKELS (W)

12.00

Nouilly prat, knoflook, sjalot, dille, bieslook, kervel, roomboter

### MOSELLTJES OP THAISE WIJZE (W)

12.00

Bouchot, kerrie, citroengras, gember, kokosroom

*Wijntip: Fles Pinot Blanc Trimbach*

## KREEFT

### ½ KREEFT (K)

18.50

Crudité, limoenmayonaise

### ½ KREEFT (W)

21.50

Seizoensgroenten, Hollandaise, friet

### 1/1 KREEFT (W)

37.50

Seizoensgroenten, Hollandaise, friet

## BIJGERECHTEN

Verse friet met truffelmayonaise

4.75

Romige limoenrisotto

4.75

Schaaltje seizoensgroenten

4.75

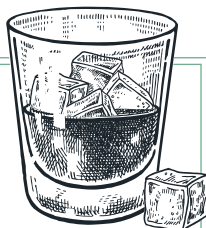
# (K)OUDE EN (W)ARME GERECHTJES

<b>HUISGEROOKTE ZALM (K)</b>	<b>12.00</b>
Bloemkool & komkommer zoetzuur, tomatenmarmelade, schuim komkommer, furikake	
<b>TOM KHA KAI (W)</b>	<b>9.00</b>
Romige kokossoep, citroengras, gember, shiitake, taugé, bosui, kruidenolie (vega)	
<b>BIEFSTUK VAN DE SUKADE (W)</b>	<b>12.00</b>
Gebrande mais, groene asperge, truffelsaus <i>Supplement eendenleverkrullen of gebakken eendenlever 4.75</i>	
<b>EENDENBORST (K)</b>	<b>12.00</b>
Licht gerookt, vijg, mesclun, gerookte amandel, dressing port & hibiscus <i>Supplement eendenleverkrullen 4.75</i>	
<b>ROODBAARS 'BAGNA CAUDA' (W)</b>	<b>12.00</b>
Knoflook, ansjovis, tomaat, venkel, selderij, olijfolie	
<b>BURRATA (K)</b>	<b>12.00</b>
Cherry geïnfuseerd met aceto, gefrituurde basilicum, olijfolie, Pecorino (vega)	
<b>PROCUREUR VAN DE BBQ (W)</b>	<b>12.00</b>
Langzaam gegaard & grill, saus Savora mosterd, geroosterde trostomaatjes, boontjes	
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA (W)</b>	<b>12.00</b>
Laagjes aubergine, tomaat, mozzarella, basilicum, Parmezaanse kaas, pesto (vega)	

## VOOR BIJ DE BORREL

Onze gerechtjes zijn een perfecte aanvulling voor uw borrel. Hiernaast bieden wij de volgende hapjes:

Warm brood, gezouten boter, olijfolie, zeezout	<b>5.00</b>
Charcuterie, brood, olijfolie, cornichons	<b>14.00</b>
Camembert uit de oven met brood	<b>10.00</b>
Garnalenbitterballen (8 stuks)	<b>14.00</b>
Bittergarnituur (8 stuks)	<b>6.50</b>
Vegetarisch bittergarnituur (8 stuks)	<b>6.50</b>
Gefrituurde dim sum (8 stuks)	<b>7.50</b>



# DESSERTS

<b>CHEESECAKE</b>	<b>9.00</b>
Rood fruit, ijs witte chocolade, karamelsaus, crumble	
<b>CHOCOLADE</b>	<b>9.00</b>
Savarin, limoen choco rots, mango, passievruchtensorbet, yoghurt crunch	
<b>SCROPPINO</b>	<b>9.00</b>
Wodka, prosecco, citroensorbet	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	<b>9.00</b>
Tia Maria, wodka, espresso	
<b>KAAS</b>	<b>12.00</b>
Van Hendrik & Marcella, 4 kazen, geroosterd rozijnenbrood, appelstroop	

*PX dre Lustau is de perfecte begeleider bij uw kaas of chocolade dessert*

# DESSERTWIJN

<b>LUIGI BOSCA, GEWÜRZTRAMINER</b>	<b>6.00</b>
Tropisch fruit, citrus, fris, stevig	
<b>FLORALIS, MOSCATEL ORO</b>	<b>5.00</b>
Bloemig, geconcentreerd, aromatisch, vol	
<b>ELYSIUM BLACK MUSCAT</b>	<b>8.00</b>
Rozen, lychees, fruitig, kersen	

## SHERRY

<b>EAST INDIA SOLERA SHERRY</b>	<b>6.00</b>
Ahorn, rozijnen, pruim, sinaasappel, kruidig	
<b>PX, DRE, LUSTAU</b>	<b>7.00</b>
Vijgen, rozijnen, dadels, zoet, lange afdronk	



# FONSECA PORT

<b>RUBY</b>	<b>5.50</b>
Donker fruit, noten, krentjes, vanille, hout	
<b>TAWNY</b>	<b>5.50</b>
Vol, fruit, krachtig, rond, hout	
<b>WHITE</b>	<b>5.50</b>
Rijp fruit, honing, eiken, full body, zacht	
<b>LATE BOTTLED VINTAGE</b>	<b>6.50</b>
Bessenfruit, zoethout, donkere chocolade	
<b>10 YEARS OLD TAWNY</b>	<b>7.50</b>
Krentjes, rood fruit, chocolade, kaneel, vanille, pruimen, gedroogd fruit (gekoeld het lekkerste)	