



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.



SCHAAL- EN SCHELPIERIEN

OESTERS NATUREL (K) 3 stuks Fine de Claire met citroen	9.00
OESTERS AZIATISCHE DRESSING (K) 3 stuks Fine de Claire, soja, sesam, limoen, peper	10.00
OESTERS GRATIN (W) 3 stuks, bisque, crème fraîche, Parmezaanse kaas	10.00
VONGOLE (W) Knoflook, peterselie, chili, witte wijn, olijfolie	12.00
SCHEERMESSEN (W) Kort gestoomd, groene kruiden, knoflook	10.00
KOKKELS (W) Nouilly prat, knoflook, sjalot, dille, bieslook, kervel, roomboter	10.00
MOSELTJES OP THAISE WIJZE (W) Bouchot, kerrie, citroengras, gember, kokosroom	9.00

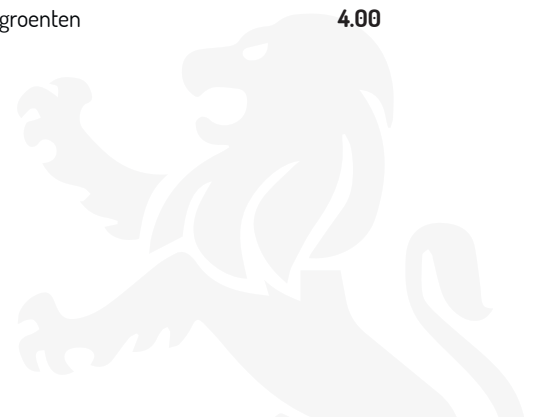
Wijntip: Fles Pinot Blanc Trimbach

KREEFT

½ KREEFT (K) Crudité, limoenmayonaise	18.50
½ KREEFT (W) Seizoensgroenten, Hollandaise, friet	21.50
1/1 KREEFT (W) Seizoensgroenten, Hollandaise, friet	37.50

BIJGERECHTEN

Verse friet met truffelmayonaise	4.50
Romige limoenrisotto	4.50
Schaaltje seizoensgroenten	4.00



(K)OUDE EN (W)ARME GERECHTJES

HUISGEROOKTE ZALM (K)	9.00
Bloemkool & komkommer zoetzuur, tomatenmarmelade, schuim komkommer, furikake	
TOM KHA KAI (W)	8.00
Romige kokossoep, citroengras, gember, shiitake, taugé, bosui, kruidenolie (vega)	
BIEFSTUK VAN DE SUKADE (W)	12.00
Gebrande mais, groene asperge, truffelsaus <i>Supplement eendenleverkrullen of gebakken eendenlever 4.50</i>	
EENDENBORST (K)	10.00
Licht gerookt, vijg, mesclun, gerookte amandel, dressing port & hibiscus <i>Supplement eendenleverkrullen 4.50</i>	
ROODBAARS 'BAGNA CAUDA' (W)	10.00
Knoflook, ansjovis, tomaat, venkel, selderij, olijfolie	
BURRATA (K)	9.00
Cherry geïnfuseerd met aceto, gefrituurde basilicum, olijfolie, Pecorino (vega)	
PROCUREUR VAN DE BBQ (W)	9.00
Langzaam gegaard & grill, saus Savora mosterd, geroosterde trostomaatjes, boontjes	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA (W)	10.00
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	5.00
Charcuterie, brood, olijfolie, cornichons	14.00
Camembert uit de oven met brood	10.00
Garnalenbitterballen (8 stuks)	14.00
Bittergarnituur (8 stuks)	6.50
Vegetarisch bittergarnituur (8 stuks)	6.50
Gefrituurde dim sum (8 stuks)	7.50



DESSERTS

CHEESECAKE	8.00
Rood fruit, ijs witte chocolade, karamelsaus, crumble	
CHOCOLADE	8.00
Savarin, limoen choco rots, mango, passievruchtensorbet, yoghurt crunch	
SCROPPINO	9.00
Wodka, prosecco, citroensorbet	
ESPRESSO MARTINI	9.00
Tia Maria, wodka, espresso	
KAAS	9.00
Van Hendrik & Marcella, 4 kazen, geroosterd rozijnenbrood, appelstroop <i>PX dre Lustau is de perfecte begeleider bij uw kaas of chocolade dessert</i>	

DESSERTWIJN

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

SHERRY

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



FONSECA PORT

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