

Antipasti



De Rokerij V.O.C Filetti di sgombro e aringa, affumicati e marinati, cotti al vapore, su un letto di insalatina, scaglie di mela e salsa di rafano.	€ 15,50
Champignon Truffelhoedjes Funghi al forno, ripieni con olive nere, formaggio di capra e olio al tartufo, secondo una ricetta originale.	€ 13,50
De Boswandering Funghi trifolati, champignon, lumache, panna, vino bianco ed erbe aromatiche.	€ 13,25
Het Zalmnestje Nido ripieno di salmone affumicato, gamberetti, gamberetti di fiume, uovo in camicia, con maionese al cetriolo e all'aneto.	€ 18,00
Limburgs roem Una combinazione di due tipi di prosciutto secco affumicato provenienti dalle grotte di marna di Limburgo. Servito con salsiccia secca, frutta alla senape e foglie di lattuga croccante.	€ 14,50
De Verwennerij Assortimento di antipasti freddi e caldi, minimo 2 persone.	€ 14,00 p.p.
Geitenpracht met honingzoet Formaggio di capra con noci, miele di acacia, su un letto di insalata mista, erbe aromatiche e condimento al lampone.	€ 12,50

Zuppe

Gegrilde Paprito Zuppa di peperoni e pomodori alla griglia, leggermente piccante, basilico. Servita in una ciotola di pane.	€ 9,50
Zuppa del giorno Zuppa del giorno, secondo la stagione.	€ 9,00
Het Zilte Sop Zuppa di pesce de Dis, la nostra specialità.	€ 10,00
Dis Watertje Brodo vegetale, funghi e coriandolo fresco.	€ 8,00

Questi piatti sono serviti con un contorno appropriato, diete e adattamenti sono sempre possibili.



Menù per bambini

Stukje gebakken zalm	€ 12,50
Salmone con verdure, patatine fritte, insalata, mousse di mela e maionese.	
Pakketje van kaas	€ 12,50
Fagottino di pasta fillo con formaggio fuso, verdure, patatine fritte, mousse di mela e maionese.	
Kipschnitzel	€ 12,50
Schnitzel di pollo con verdure, patatine fritte, insalata, mousse di mela e maionese.	

Piatti vegetariani

Porto Pizza Bello	€ 20,00
Fungo Portobello ripieno con pomodoro, basilico e formaggio morbido, su spaghetti di zucchine, pinoli e fagioli bianchi.	
De Pastei	€ 20,00
Fagottino di pasta sfoglia con funghi, panna, pesto, peperoni, fagioli neri e formaggio fresco.	
Het Ei-Pannetje	€ 20,00
Fagioli bianchi, fagioli neri, pomodoro, basilico, champignon, cipolla, uovo, formaggio stagionato. Servito in un tagamino.	
De Zucchini	€ 20,00
Zucchine ripiene di peperoni, cipolla, funghi, noci, formaggio e erbe aromatiche.	

Piatti di pesce

Dag specialiteit	Prezzo del giorno
Specialità del giorno. Chiedere per saperne di più.	
Brammer	€ 25,00
Tegamino con pesce fresco, gamberetti, funghi, panna, ricoperto di pasta sfoglia.	
Brakkemast	€ 25,00
Pesce di mare bianco, salmone, sgombro affumicato, prosciutto affumicato, formaggio brie, verdure, salsa di pesce. Preparato al forno.	
De Visvijver	€ 26,00
Grande piatto con porzioni di pesce fresco, salmone affumicato, sgombro affumicato, gamberetti, fegato di merluzzo, condito con brodo di pesce.	
Het Sleepnet (da 2 persone)	€ 25,50 p.p.
Piatto per due persone con una varietà di specialità di pesce.	

Questi piatti sono serviti con un contorno appropriato, diete e adattamenti sono sempre possibili.

Menù per gruppi di 5 o più



Etagère con vari antipasti di pesce, carne e opzioni vegetariane, sia caldi che freddi. Il piatto principale è una selezione di vari piatti del menu a base di carne, pesce e opzioni vegetariane. Il dessert è una selezione giocosa di vari dessert serviti in modo divertente. € 42,50 per persona.

Piatti di carne

Dag specialiteit	Prezzo del giorno
Carne del giorno. Chiedere per saperne di più!	
Braambol Brasato di vitello in salsa al porto e vino rosso, scalogno, noci, champignon, porri e cipolle, al forno in crosta di pasta fillo.	€ 25,00
Bokkenpot Coscia di coniglio, manzo brasato vecchio stile, petto di pollo, in casseruola alla salsa alla birra.	€ 25,00
Lamb shank de Dis Stinco di agnello cotto in brodo con birra scura, finocchio, carote e sciroppo di mela. Specialità della casa!	€ 26,00
Trippel de stoof Manzo brasato vecchio stile in salsa di vino rosso/birra, purè di patate e verdure.	€ 25,00
Backsinth met Bocksinth Filetto di cervo arrosto in crosta di pasta sfoglia con verdure, erbe fini, servito con un bicchierino di Bockstinth fatto in casa.	€ 27,50
The Pastuif Tenera carne di pollo, funghi e cipolla in salsa alla panna, con pesto fatto in casa. Servito in un tegamino e ricoperto di pasta sfoglia.	€ 23,50
Konijnenboutje a la cranbery Coscia di coniglio rosolata in grasso d'oca e al forno e servita con una speciale salsa alla birra.	€ 25,00
Ribeye +/- 200 grammi Controfiletto alla griglia con scelta di salsa: al pepe piccante, robusta al vino rosso e porto, cremosa al formaggio blu.	€ 27,50

Questi piatti sono serviti con un contorno appropriato, diete e adattamenti sono sempre possibili.

Dessert



Clog de Dis Gelato alla vaniglia con amarene calde e panna montata, servito in un tradizionale zoccolo olandese.	€ 11,00
Donker Verlangen (Desiderio Oscuro) L'eccellenza del cioccolato: gelato al cioccolato, torta, tartufo, e mousse al cioccolato.	€ 11,00
Pepijnje Torta fatta in casa a base di pan di zenzero, gelato alla canenlla, noci, pasta di mandorle e il nostro liquore alla cannella fatto in casa.	€ 10,50
Farmer boys/girls wearing clogs Dolce tradizionale olandese: semolino con uvetta al brandy o albicocche al brandy, a scelta. Delizioso con panna montata e pettetti di cioccolato. Servito in un tradizionale zoccolo olandese.	€ 10,00
De Appelploffer Mela intera in crosta, appena sfornata, con salsa alla vaniglia. La nostra versione della torta di mele calda.	€ 9,50
Holland kaasplankje (Tagliere di formaggi olandesi) Selezione di formaggi olandesi, Servito con un po' di chutney, pane ai fichi e noci.	€ 13,00
Sorbet the Dis 2 tipi di sorbetto con frutta fresca, menta fresca e succo d'arancia. Questo piatto è senza lattosio e vegano.	€ 10,00
.Complete Coffee, il preferito dello chef Caffè Earth con dolci prelibatezze.	€ 14,50
Irish Coffee con whiskey irlandese	€ 8,50
French Coffee con Grand Marnier	€ 8,50
D.O.M. Coffee con D.O.M. Benedictine	€ 8,50
Spanish Coffee con Tia Maria	€ 8,50
Coffee the Dis con liquore alla cannella fatto in casa Altamente raccomandato.	€ 8,50

In caso di diete particolari, preferenze alimentari, comunicarlo e verificheremo se possiamo adattare il dessert.

Bevande



Acqua minerale frizzante- naturale in bottiglia.	€ 6,00
Acqua minerale frizzante- naturale in bottiglia piccola.	€ 3,00
Bibite	€ 3,00
Spremuta d'arancia	€ 4,35
Cioccolata calda o fredda	€ 3,50
Caffè	€ 3,25
Espresso	€ 3,25
Doppio espresso	€ 5,50
Cappuccino	€ 3,50
Tè Earth	€ 2,75
Tè fresco: menta, zenzero, arancia-cannella	€ 3,25
Birra alla spina media Heineken	€ 3,25
Birra alla spina grande (500 ml) Heineken	€ 6,25
Bottiglia: Amstel malt radler (0%)	€ 3,25
Bottiglia: Heineken (0%)	€ 3,25

Chiedere la carta delle nostre birre speciali

Distillati

Silvius Gin Tonic	€ 11,50
Old Salt gin tonic (da Vlieland)	€ 11,50
Jonge jenever	€ 4,00
Oude jenever	€ 4,00
Korenwijn	€ 4,00
Sherry medio-secco	€ 4,00
Martini bianco-rosso-secco	€ 4,00
Porto rosso-bianco	€ 4,50
Whiskey da	€ 6,00
Talisker	€ 8,50
Brandy da	€ 6,00
Remy Martin	€ 8,50
Armagnac-Calvados	€ 6,00
Rum-Vodka-Campari	€ 5,00
Liquore olandese	€ 5,00
Liquore straniero	€ 5,75
Eau de vie	€ 5,00
Grappa	€ 5,00