

Het voorspel

De V.O.C Rokerij

Onze huisspecialiteit, lauwwarme gerookte gestoomde gemarineerde makreelfilet en haringfilet, op een ondergrondje van reepjes appel, bleekselderij, knapperige slablaadjes en mierikswortelsaus.

€ 14, =

Champignon Truffelhoedjes

Gevulde champignons, bereid in de oven volgens een origineel geheim recept. Met stukjes geitenkaas erop, geparfumeerd met truffelolie en witte port.

€ 11,50

De Boswandeling

Gevuld beschuitbolletje met paddenstoelen, champignons, boskruipertjes, sjalotjes, look, room, witte wijn en fijne kruiden.

€ 12, =

Het Zalmnestje

Nestje van gerookte zalm, rivierkreeftjes, garnalen en een gepocheerd eitje, afgedekt met dille mayonaise.

€ 17, =

De Schouwerij

Combinatie van 2 soorten lucht gedroogde gerookte ham en Groningse worst omlijst met mosterdfruit en knapperige slablaadjes.

€ 12, =

De Verwennerij (vanaf 2 personen)

Samenspel van diverse warme en koude voorgerechtigjes, vlees, vis en vegetarisch. Op een grote schaal.

€ 12,50 pp.

Warm geitenkaaspakketje

Geitenkaas met walnoten en Acacia-honing, op krokant filodeeg. Geserveerd op gemengde sla/kruiden en frambozendressing.

€ 11, =

Het Samenspel

Een salade met vis, vlees en kaas componenten met witte balsamiek/truffeldressing.

€ 12,50

“Watertjes” Soepen

Gegrilde Paprito

Paprika/tomaten soep, beetje pittig, met basilicum en een vleugje knoflook. Geserveerd in een broodje.

€ 8, =

Soep van de Dag

Een wisselende soep, passend in het seizoen.

€ 8, =

Het Zilte Sop

Rijk gevulde vissoep met zeevruchten, vis en dille.

€ 9, =

Dis Watertje

Heldere groentebouillon, paddenstoelen met verse koriander.

€ 7, =

Kindermenu

Stukje gebakken zalm

Gebakken zalmfilet met verse groenten, frietjes, appelmoes en mayonaise.

€ 10, =

Pakketje van kaas

Filodeeg met gesmolten kaas, geserveerd met verse groenten, frietjes appelmoes en mayonaise.

€ 10, =

Kipschnitzel

Gepaneerd kipschnitzeltje met verse groenten, frietjes, appelmoes en mayonaise.

€ 10, =

Verantwoord zonder vis of vlees

Porto Pizza Bello

Gevulde portobello met tomaat, basilicum, zachte kaasvulling op courgette-spaghetti, pijnboompitjes en reuzebonen.

€ 18,25

De Pastei

Korstdeegbakje met paddenstoelen, room, pesto, paprika, zwarte bonen en verse kaas.

€ 18,25

Het Ei-Pannetje

Reuzebonen, zwarte bonen, paprika, tomaat, basilicum, champignons, uitje, eitje, oude kaas. Geserveerd in een pannetje.

€ 18,25

De Zucchini

Gevulde courgette met paprika, ui, champignons, walnoten, kaas en verse kruiden.

€ 18,25

Visspecialiteiten van het huis

Vis van de dag

Verse aanvoer van de dag, afhankelijk van wat de markt ons biedt, vakkundig bereid door onze chef. **Vraag er naar!**

dagprijs

Brammer

Pannetje met verse vis, garnalen, paddenstoelen, room en knoflook afgedekt met korstdeeg.

€ 23, 50

Brakkemast

Ovenschaaltje met verschillende stukje zeevis, zalm, gerookte makreel en lucht gedroogde ham. Afgedekt met een plakje brie, overgoten met een zachte saffraan vissaus, in de oven bereid. Geserveerd op verse groenten.

€ 23, 50

De Visvijver

Groot bord met stukjes verse vis, gerookte zalm, gerookte makreel, garnalen, schelvislever, overgoten met krachtige visbouillon.

€ 25, =

Het Sleepnet vanaf 2 personen

Visspecialiteiten van de chef. De samenstelling is wisselend, de kwaliteit meer dan goed! Deze gerechten worden geserveerd met een passend garnituur.

€ 24, = p.p.

Vleesspecialiteiten van het huis



Dagspecialiteit

Verse aanvoer van de dag, afhankelijk van wat de markt ons biedt, vakkundig bereid door onze chef.

Vraag ernaar!

dagprijs

Braambol

De "Braambol" is een samenspel van mals scharrel kalfsvlees, sjalotten, noten, champignons, rode wijn-portsaus en een plakje delfsblauw. Afgedekt met filodeeg en opgeluisterd door een specifieke specerijenmelange. **Echt een aanrader!**

€ 23,50

Bokkenpot

Drie verschillend bereide vleessoorten; konijn gegaard in ganzenvet, gebakken kippendij en gestoofd rundvlees. Tezamen gebracht in het Bokkenpotje en overgoten met een speciale biersaus.

€ 23,50

Lams duo van de Chef-kok

2 manieren van lam. malse lamskroon met een jasje van groene kruiden en gemalen oude kaas. En een lams rump gegaard in ganzenvet, krokant gebakken in de oven. Geserveerd met knoflook-rozemarijnsaus.

€ 26, =

De Trappisten Stoverij

Mals rundvlees, gestoofd in speciale rode wijn/biersaus, geserveerd met aardappelpuree en een uitgebreid groentegarnituur.

€ 23, =

Backsinth met Bocksinth

Mals gebakken hertenfilet in rode wijn-portsaus met champignons, lente-uitjes en groene peperkorrels afgedekt met korstdeeg en in de oven bereid. Geserveerd met een glaasje huisgestookte Bocksinth. **Huisspecialiteit!**

€ 26, =

De Pastuif

Mals kippenvlees, champignons en ui in een saus van room met huisgemaakte pesto in een pannetje afgedekt met een plakje kostdeeg

€ 21, =

Konijnenboutje Malle

In ganzenvet gegaarde konijnenbout met speciale biersaus geserveerd, omlijst met een heerlijk groentegarnituur.

€ 23, =

Waardse entrecote +/- 225 gram

Van de grill met naar keuze

€ 25,50

rozemarijn-knoflooksaus
romige pepersaus
gebakken Champignons
krachtige rode wijn-portsaus
Romige blauwe-kaas saus

Nagerechten



Klomp de Dis	€ 10,=
Een Hollandse klomp met vanille-ijs met warme amarena kersen, slagroom.	
Donker Verlangen	€ 10,=
Het ultieme chocolade dessert, chocolade ijs, - cake, -truffel, en hemelse modder (-mousse) vormen de basis.	
Pepijntje	€ 9,=
Een huisgemaakt taartje van ontbijtkoek, kaneelijs, noten, amandelspijs en onze eigen kaneellikeur	
Boerenjongens/meisjes op klompen	€ 9,=
Oer-Hollands dessert: griesmeel met boerenjongen of boerenmeisjes. De keuze is aan u. Lekker met slagroom en een chocolade schots. Geserveerd in een klomp.	
De Appelploffer	€ 8,=
Onze variatie op warme appeltaart. Een hele appel in korstdeeg, warm uit de oven met vanille saus.	
Hollands kaasplankje	€ 11,=
Combinatie van Hollandse kaassoorten, denk aan boeren Leidse, Rotterdamse oude of de Texelse windkracht 10, Hmmm heerlijk. Samen met wat chutney, vijgenbrood en noten.	
Sorbet de Dis	€ 9,=
2 soorten sorbetijs met vers fruit, verse mint en sinaasappelsap. Past in een lactosevrij of veganistisch dieet	
Koffie Compleet (favoriet van de chef)	€ 12,=
Vers kopje Earth koffie met zoete heerlijkheden.	
Irish Coffee met Ierse Whiskey	€ 8, =
French Coffee met Grand Marnier	€ 8, =
D.O.M. Coffee met D.O.M. Benedictine	€ 8, =
Spanish Coffee met Tia Maria	€ 8, =
Koffie de Dis met huisgemaakte Kaneellikeur een echte aanrader !!	€ 8, =

Heeft u een dieet of voedsel voorkeur laat het ons even weten, dan kijken wij of we het dessert kunnen aanpassen

Dranken

Fles tafelwater	€ 5,00
Spa rood/blauw	€ 2,50
Diversen frisdranken	€ 2,50
Verse jus d'orange	€ 4,25
Chocomel	€ 3,50
Koffie	€ 2,85
Espresso	€ 2,85
Koffie Verkeerd-cappuccino	€ 2,95
Thee van ons huismerk Earth	€ 2,50
Verse thee: mint, gember, kaneel-sinaasappel	€ 3, =
Bier van de tap Heineken Medium 25 cl	€ 3, =
Heineken Large 50 cl	€ 6, =
Flesje: Amstel malt Radler (0%)	€ 3, =
Flesje: Heineken (0%)	€ 3, =
Vraag naar onze speciale Fortuna bierkaart	
Distilleerderij de Boompjes uit Schiedam	
Silvius Gin Tonic	€ 8,50
Boompjes jonge jenever	€ 3,50
Boompjes oude jenever	€ 3,75
Boompjes korenwijn	€ 3,75
Sherry medium-dry	€ 3,50
Martini wit-rood-dry	€ 3,50
Port rood-wit	€ 4,00
Whisky v.a.	€ 5, =
Talisker	€ 7,50
Cognac v.a.	€ 5, =
Remy Martin	€ 7,50
Armagnac-Calvados	€ 5, =
Rum-Wodka-Campari	€ 4,50
Hollandse likeuren v.a.	€ 4,50
Buitenlandse likeuren v.a.	€ 5, =
Eau de vie	€ 3,50
Grappa	€ 3,50