Antipasti

De Rokerij V.O.C **€ 15,50**
Filetti di sgombro e aringa, affumicati e marinati, cotti al vapore,
su un letto di insalatina, scaglie di mela e salsa di rafano.

Champignon Truffelhoedjes **€ 13,50**
Funghi al forno, ripieni con olive nere, formaggio di capra e olio al tartufo,
secondo una ricetta originale.

De Boswandeling **€ 13,25**
Funghi trifolati, champignon, lumache, panna, vino bianco ed erbe aromatiche.

Het Zalmnestje **€ 18,00**
Nido ripieno di salmone affumicato, gamberetti, gamberetti di fiume,
uovo in camicia, con maionese al cetriolo e all'aneto.

Limburgs roem **€ 14,50**
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.

De Verwennerij **€ 14,00 p.p.**
Assortimento di antipasti freddi e caldi, minimo 2 persone.

Geitenpracht met honingzoet **€ 12,50**
Formaggio di capra con noci, miele di acacia, su un letto di insalata mista,
erbe aromatiche e condimento al lampone.

Zuppe

Gegrilde Paprito **€ 9,50**
Zuppa di peperoni e pomodori alla griglia, leggermente piccante, basilico.
Servita in una ciotola di pane.

Zuppa del giorno **€ 9,00**
Zuppa del giorno, secondo la stagione.

Het Zilte Sop **€ 10,00**
Zuppa di pesce de Dis, la nostra specialità.

Dis Watertje **€ 8,00**
Brodo vegetale, funghi e coriandolo fresco.

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 **€ 25,00**
Brasato di vitello in salsa al porto e vino rosso, scalogno, noci, champignon, porri e cipolle, al forno in crosta di pasta fillo.

Bokkenpot **€ 25,00**
Coscia di coniglio, manzo brasato vecchio stile, petto di pollo, in casseruola alla salsa alla birra.

Lamb shank de Dis **€ 26,00**
Stinco di agnello cotto in brodo con birra scura, finocchio, carote e sciroppo di mela. Specialità della casa!

Trippel de stoof **€ 25,00**
Manzo brasato vecchio stile in salsa di vino rosso/birra, purè di patate e verdure.

Backsinth met Bocksinth **€ 27,50**
Filetto di cervo arrosto in crosta di pasta sfoglia con verdure, erbe fini, servito con un bicchierino di Bockstinth fatto in casa.

The Pastuif **€ 23,50**
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.

Konijnenboutje a la cranbery **€ 25,00**
Coscia di coniglio rosolata in grasso d'oca e al forno e servita con una speciale salsa alla birra.

Ribeye +/- 200 grammi **€ 27,50**
Controfiletto alla griglia con scelta di salsa: al pepe piccante, robusta al vino rosso e porto, cremosa al formaggio blu.

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

Dessert

Clog de Dis **€ 11,00**
Gelato alla vaniglia con amarene calde e panna montata,
servito in un tradizionale zoccolo olandese.

Donker Verlangen (Desiderio Oscuro) **€ 11,00**
L'eccellenza del cioccolato: gelato al cioccolato, torta, tartufo,
e mousse al cioccolato.

Pepijnje **€ 10,50**
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.

Farmer boys/girls wearing clogs **€ 10,00**
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.

De Appelploffer **€ 9,50**
Mela intera in crosta, appena sfornata, con salsa alla vaniglia.
La nostra versione della torta di mele calda.

Holland kaasplankje (Tagliere di formaggi olandesi) **€ 13,00**
Selezione di formaggi olandesi,
Servito con un po' di chutney, pane ai fichi e noci.

Sorbet the Dis **€ 10,00**
2 tipi di sorbetto con frutta fresca, menta fresca e succo d'arancia.
Questo piatto è senza lattosio e vegano.

.**Complete Coffee, il preferito dello chef** **€ 14,50**
Caffè Earth con dolci prelibatezze.

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 **€ 8,50**
Altamente raccomandato.

In caso di diete partocolari, 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
Limonata rosa e rosa, limone e rosa o zenzero e arancia	€ 5,50
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 Hertog jan	€ 3,25
Birra alla spina grande (500 ml) Hertog Jan	€ 6,25
Bottiglia: Amstel malt radler (0%)	€ 3,25
Bottiglia: Hertog Jan (0%)	€ 3,25

Chiedere la carta delle nostre birre speciali

Distillati

Silvius Gin Tonic	€ 11,50
Old Salt gin tonic (da Vlieland)	€ 11,50
Delfse Gin Tonic	€ 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