

# Het voorspel

<b>De V.O.C Rokerij</b> Onze huisspecialiteit Lauwwarme gerookte gestoomde gemarineerde makreelfilet en haringfilet op een ondergrondje van reepjes appel, bleekselderij, knapperige slablaadjes en mierikswortelsaus.	€ 14, =
<b>Champignon Truffelhoedjes</b> Gevulde champignons, bereid in de oven volgens een origineel geheim recept. Met stukjes geitenkaas erop, geparfumeerd met truffelolie en witte port.	€ 11, =
<b>De Boswandeling</b> Gevuld beschuitbolletje met paddenstoelen, champignons, boskruipertjes, sjalotjes, look, room, witte wijn en fijne kruiden.	€ 12, =
<b>Het Zalmnestje</b> Nestje van gerookte zalm, rivierkreeftjes, Hollandse garnalen en een gepocheerd eitje, afgedekt met dille mayonaise.	€ 17, =
<b>De Schouwerij</b> Lucht gedroogde gerookte ham, geserveerd met een paté potteke, omlijst met mosterdfruit en knapperige slablaadjes.	€ 12, =
<b>De Verwennerij (vanaf 2 personen)</b> Samenspel van diverse warme en koude voorgerechtjes, vlees, vis en vegetarische. Op een grote schaal voor minimaal 2 personen geserveerd.	€ 12, = pp.
<b>Warme Geit-Pakketje</b> Geitenkaas met walnoten en Acacia-honing, geserveerd op gemengde sla/kruiden en frambozendressing.	€ 11, =
<b>Het Samenspel</b> Een salade met vis, vlees en kaas componenten met witte balsamiek/truffeldressing	€ 12, =

Deze gerechten worden geserveerd met een passend garnituur.  
Diëten en aanpassingen zijn altijd mogelijk, vraag ernaar of geef aan wat u wenst. (Glutenvrij, allergenen vrij E620/E625, beperkt natrium, lactose beperkt, etc.)

# “Watertjes” Soepen

<b>Gegrilde Paprito</b>	€ 8, =
Paprika/tomaten soep, beetje pittig, met basilicum en een vleugje knoflook. Geserveerd in een broodje.	
<b>De rode Lins</b>	€ 8, =
Rode linzen, uiensoep met kaantjes. Geserveerd in een broodje	
<b>Het Zilte Sop</b>	€ 9, =
Rijk gevulde vissoep met zeevruchten, vis en dille	
<b>Dis Watertje</b>	€ 7, =
Heldere groentebouillon, paddenstoelen met verse koriander	

## Kindermenu

<b>Stukje gebakken zalm</b>	€ 10, =
Gebakken zalmfilet met verse groenten, frietjes, appelmoes en mayonaise.	
<b>Pakketje van kaas</b>	€ 10, =
Filodeeg met gesmolten kaas, geserveerd met verse groenten, Frietjes appelmoes en mayonaise.	
<b>Kipschnitzel</b>	€ 10, =
Gepaneerd kipschnitzeltje met verse groenten, frietjes, appelmoes en mayonaise.	

Deze gerechten worden geserveerd met een passend garnituur.  
Diëten en aanpassingen zijn altijd mogelijk, vraag ernaar of geef aan wat u wenst. (Glutenvrij, allergenen vrij E620/E625, beperkt natrium, lactose beperkt, etc.)

## Verantwoord zonder vis of vlees

- Porto Pizza Bello** € 18, =  
Gevulde portobello met tomaat, basilicum, zachte kaasvulling op courgette spaghetti, pijnboompitjes en limabonen.
- De Pastei** € 18, =  
Korstdeegbakje met paddenstoelen, room, pesto, paprika, zwarte bonen en verse kaas.
- Het Ei-Pannetje** € 18, =  
Limabonen, zwarte bonen, paprika, tomaat, basilicum, Champignons, uitje, eitje, oude kaas geserveerd in een pannetje
- De Zucchini** € 18, =  
Gevulde courgette met paprika, ui, champignons, walnoten, kaas en verse kruiden.

## Visspecialiteiten van het huis

- Vis van de dag** dagprijs  
Verse aanvoer van de dag, afhankelijk van wat de markt ons biedt, vakkundig bereid door onze chef.  
Vraag er naar!
- Brammer** € 23, =  
Pannetje met verse vis, garnalen, paddenstoelen, room en afgedekt met korstdeeg.
- Brakkemast** € 23, =  
Ovenschaaltje met verschillende stukje zeevis, zalm, gerookte makreel en lucht gedroogde ham.  
Afgedekt met een plakje brie, overgoten met een zachte saffraan vissaus. Geserveerd op verse groenten, in de oven bereid.
- De Visvijver** € 25, =  
Groot bord met stukjes verse vis, gerookte zalm, gerookte makreel, Hollandse garnalen, schelvislever, overgoten met krachtige visbouillon.
- Het Sleepnet vanaf 2 personen** € 24, = p.p.  
Visspecialiteiten van de chef.  
De samenstelling is wisselend, de kwaliteit meer dan goed!  
Deze gerechten worden geserveerd met een passend garnituur.

Deze gerechten worden geserveerd met een passend garnituur.  
Diëten en aanpassingen zijn altijd mogelijk, vraag ernaar of geef aan wat u wenst. (Glutenvrij, allergenen vrij E620/E625, beperkt natrium, lactose beperkt, etc.)

# Vleesspecialiteiten van het huis

<b>Dagspecialiteit</b>	<b>dagprijs</b>
Verse aanvoer van de dag, afhankelijk van wat de markt ons biedt, vakkundig bereid door onze chef. <b>Vraag ernaar!</b>	
<b>Braambol</b> De "Braambol" is een samenspel van mals scharrel kalfsvlees, sjalotten, noten, champignons, rode wijn-portsaus en plakje delfsblauw. Afdgedekt met filodeeg en opgeluisterd door een specifieke specerijenmelange. <i>Echt een aanrader!</i>	€ 23, =
<b>Bokkenpot</b> Drie verschillend bereide vleessoorten; konijn gegaard in ganzenvet, Gebakken kipfilet en gestoofd rundvlees. Tezamen gebracht in het Bokkenpotje en overgoten met een speciale biersaus.	€ 23, =
<b>Lamskroon van de Chef-kok</b> In de oven bereide malse lamskroon met een jasje van groene kruiden en gemalen oude kaas. Geserveerd met rozemarijn-knoflooksaus.	€ 26, =
<b>De Trappisten Stoverij</b> Mals rundvlees, gestoofd in speciale biersaus, geserveerd met aardappelpuree en een uitgebreid groentegarnituur.	€ 22, =
<b>Backsinth met Bocksinth</b> Mals gebakken hertenfilet in rode wijn-portsaus met champignons, lente-uitjes en groene peperkorrels afdgedekt met korstdeeg en in de oven bereid. Geserveerd met een glaasje huisgestookte Bocksinth. <i>Huisspecialiteit!</i>	€ 26, =
<b>HoenderTompoes Vermeer</b> Huisgemaakt hoendergehakt, verpakt in korstdeeg met zoetzure saus en een passend garnituur	€ 21, =
<b>Konijnenboutje Malle</b> In ganzenvet gegaarde konijnenbout met speciale biersaus geserveerd, omlijst met een heerlijk groentegarnituur.	€ 23, =
<b>Koetsierstuk de Beestenmarkt±225gram</b> Malse runderbiefstuk Met rozemarijn-knoflooksaus Met romige pepersaus Met gebakken Champignons Met Krachtige rode wijn-portsaus	€ 24, =

Deze gerechten worden geserveerd met een passend garnituur.  
Diëten en aanpassingen zijn altijd mogelijk, vraag ernaar of geef aan wat u wenst. (Glutenvrij, allergenen vrij E620/E625, beperkt natrium, lactose beperkt, etc.)

## Nagerechten

<b>Klomp de Dis</b>	€ 10,=
Een Hollandse klomp met vanille-ijs met Warme amarena kersen, slagroom.	
<b>Donker Verlangen</b>	€ 9,=
Het ultieme chocolade dessert, chocolade ijs, - cake, -truffel, en hemelse modder (-mousse) vormen de basis. Heerlijk met een kopje koffie	
<b>Pepijntje</b>	€ 9,=
Een huisgemaakt taartje van ontbijtkoek, kaneelijs, noten, amandelspijs en onze eigen kaneellikeur	
<b>Boerenjongens/meisjes op klompen</b>	€ 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.	
<b>De Appelploffer</b>	€ 8,=
Onze variatie op warme appeltaart. Een hele appel in korstdeeg, warm uit de oven met vanille saus.	
<b>Hollands kaasplankje</b>	€ 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.	
<b>Sorbet de Dis</b>	€ 9,=
2 soorten sorbetijs met vers fruit, verse mint en sinaasappelsap. Past in een lactosevrij of veganistisch dieet	
<b>Koffie Compleet (favoriet van de chef)</b>	€ 11,=
Vers kopje Earth koffie met zoete heerlijkheden.	
<b>Irish Coffee</b> met Ierse Whiskey	€ 8, =
<b>French Coffee</b> met Grand Marnier	€ 8, =
<b>D.O.M. Coffee</b> met D.O.M. Benedictine	€ 8, =
<b>Spanish Coffee</b> met Tia Maria	€ 8, =
<b>Koffie de Dis</b> met huisgemaakte Kaneellikeur <b>een echte aanrader !!</b>	€ 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, =
Spa rood/blauw	€ 2,50
Diversen frisdranken	€ 2,50
Verse jus d'orange	€ 4,25
Chocomel	€ 3,50
Koffie	€ 2,50
Espresso-cappuccino	€ 2,75
Koffie Verkeerd	€ 2,75
Thee uit de theedoos	€ 2,50
Verse muntthee	€ 3, =
Bier van de tap Heineken Medium 25 cl	€ 3, =
Heineken Large 50 cl	€ 6, =
Bier van de maand	dagprijs
Flesje: Amstel malt Radler (0%)	€ 3, =
Westmalle dubbel	€ 5, =
Westmalle trippel	€ 5, =
Flesje bier van de maand	dagprijs
Jenever	€ 3,50
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, =