

Hors-d' œuvre

De Rokerij V.O.C. € 14, =

Notre spécialité de la maison fumé filet de maquereau, filet de hareng sur les lamelles de pomme, céleri, laitue croustillante, laitue et sauce au raifort.

Gevulde Champignon Truffelhoedjes € 11, =

Champignons farcis, préparés au four selon une recette secrète originale. Avec des morceaux de fromage de chèvre, parfumé à l'huile de truffe et port blanc.

De Boswandeling € 12, =

Champignons, escargots, échalotes, ail, crème, vin blanc et fines herbes.

Het Zalmnestje € 17, =

Litière de saumon fumé, écrevisses, crevettes néerlandais et un œuf poché, recouvert de mayonnaise d'aneth.

De Schouwerij € 12, =

Jambon fumé, servi avec pâté, moutarde fruits et feuilles de laitue croquante.

De Verwennerij € 12, = p.p.

Divers hors-d'œuvre chauds et froids, viande, poisson et légumes. Sur une grande échelle pour minimum 2 personnes servi.

Warme Geit-Pakketje € 11, =

Fromage de chèvre aux noix et au miel d'Acacia, servi sur fines herbes salade mixte et vinaigrette aux framboises.

Het Samenspel € 12, =

Une salade avec des composants de poisson, de viande et de fromage avec vinaigrette balsamique/truffe blanche

* Ces plats sont servis avec une garniture appropriée, les régimes et les ajustements sont toujours possibles

“Watertjes” Potages

Gegrilde Paprito

€ 8, =

Soupe de tomates paprika, peu épicée,
avec un soupçon d'ail et de basilic.
Servi dans un petit pain.

De rode Lins

€ 8, =

Soupe lentilles rouges à l'oignon
servie dans un pain

Zilte Sop

€ 9, =

soupe de poisson vif, ric
hé rempli de fruits de mer,
poissons et à l'aneth

Dis Watertje

€ 7, =

végétale bouillon, champignons à la
coriandre fraîche

Menu enfant

Stukje gebakken zalm

€ 10, =

Filet de saumon cuit avec des légumes frais,
frites, mayonnaise et
sauce aux pommes

Pakketje van kaas

€ 10, =

Pâte filo avec du fromage fondu,
servi avec légumes frais,
compote de pommes frites et mayonnaise.

Kipschnitzel

€ 10, =

Escalope de poulet pané avec des
légumes frais, frites, compote de
pommes et de mayonnaise.

* Ces plats sont servis avec une garniture appropriée,
les régimes et les ajustements sont toujours possibles

Cuisine Végétarienne

Porto Pizza Bello € 18, =

Porto Bello farci aux tomates, basilic sur spaghetti de courgettes, pignons de pin et haricots de lima.

De Pastei € 18, =

Plat de pâte à tarte aux champignons, crème, pesto, poivron, haricots noirs et fromage frais.

Het Ei-Pannetje € 18, =

Haricots de Lima, haricots noirs, poivrons, tomates, basilic, escapade de champignons, œuf, vieux fromage servi dans une casserole

De Zucchini € 18, =

Courgette farcie avec poivrons, oignons, champignons, noix, fromage et herbes fraîches.

Plats de Poissons

Vis van de dag Prix du jour

Approvisionnement en douce de la journée, selon ce que le marché nous offre, savamment préparés par notre chef. Le demander!

Brammer € 23, =

Casserole avec du poisson frais, crevettes, champignons, crème et recouverts de pâte à tarte.

Brakkemast € 23, =

Plat avec un morceau différent de poissons de mer, saumon, maquereau de fumé et jambon. Recouvert d'une tranche de brie, garnie d'une sauce de poisson au safran doux. Servi sur des légumes frais, préparés dans le four.

De Visvijver € 25, =

Grande assiette avec morceaux de poissons frais, maquereaux fumés, saumon fumés, crevettes néerlandais, foie d'aiglefin, garnie de bouillon de poisson.

Het Sleepnet pour 2 personnes € 24, =

Spécialités de poissons du chef. La composition évolue, la qualité plus que bonne !

* Ces plats sont servis avec une garniture appropriée, les régimes et les ajustements sont toujours possibles

Plats de Viande

Dag specialiteit

Prix du jour

Approvisionnement en douce de la journée, selon ce que le marché nous offre, savamment préparés par notre chef. *Le demander!*

Braambol

€ 23, =

Veau, échalotes, noix, champignons, Vin rouge-port de sauce et tranche de delfsblauw. Recouverte de filo et un mélange d'épices spécifiques.
Hautement recommandé!

Bokkenpot

€ 23, =

Daube de Bœuf, cuisse de lapin confit, suprême de poulet, en casserole, sauce à la bière et légumes.

Lamskroon van Chefkok

€ 26, =

Couronne d'agneau au four, fines herbes, fromage râpé, chapelure rissolée, sauce aux romarin -d'ail. Spécialité du Chef.

De Trappisten Stoverij

€ 22, =

Daube de bœuf, au bière de trappisten, légumes, pommes purée.

Backsinth met Bocksinth

€ 26, =

Filet de cerf saute en mille-feuille avec légumes et fines herbes, préparé au four avec un liqueur de Bocksinth.

Hoender Tompoes Vermeer

€ 21, =

Poulet haché, enveloppé dans une pate a croute et sauce aigre-douce et une garniture appropriée.

Konijnenboutje Malle

€ 23, =

Cuisse de lapin confit au four, sauce au bière spéciale.

Koetsierstuk de Beestenmarkt ±225gram

€ 24, =

Steaks de bœuf

Avec sauce romarin-d'ail
Avec sauce poivres verts
Aux champignons
Avec sauce au port et vin rouge

* Ces plats sont servis avec une garniture appropriée, les régimes et les ajustements sont toujours possibles

Entremets

Sabot de Dis € 10,=

Un sabot hollandais avec de la glace à la vanille, des cerises amarena chaudes et de la crème Chantilly.

Noirs Désirs € 9,=

Le dessert ultime au chocolat, à base de glace, de biscuit, de truffe et d'une mousse divine. Délicieux avec une tasse de café

Petit Pépin € 9,=

Un petit gâteau fait maison à base de pain d'épice, de glace à la cannelle, de noix, de pâte d'amande et de notre liqueur à la cannelle

Boerenjongens/meisjes en sabots € 9,=

Dessert hollandais traditionnel : semoule avec boerenjongen (raisins secs à l'eau-de-vie) ou boerenmeisjes (abricots secs dans de l'eau-de-vie). À vous de choisir. Délicieux avec de la crème Chantilly et une tuile en chocolat aux fruits secs. Servi dans un sabot.

Bombe aux pommes € 8,=

La tarte aux pommes chaude revisitée à notre façon. Une pomme entière dans de la pâte feuilletée, juste sortie du four, avec de la sauce vanille.

Planche de fromages hollandais € 11,=

Assortiment de fromages hollandais : Leyden, Rotterdam vieux, Windkracht 10 de Texel... délicieux ! Servis avec du chutney, du pain aux figues et des noix.

Sorbet de Dis € 9,=

2 sortes de sorbet, accompagné de fruits frais, de menthe fraîche et de jus d'orange. Convient pour un régime sans lactose ou végétarien

Café complet (le choix du chef) € 11,=

Café Earth et ses douceurs.

Irish Coffee avec Irise Whiskey € 8, =

French Coffee avec Grand Marnier € 8, =

D.O.M. Coffee avec D.O.M. Benedictine € 8, =

Spanish Coffee avec Tia Maria € 8, =

Dis Coffee avec liqueur de cannelle maison € 8, =

Fortement recommandé

En cas de régime ou de préférences alimentaires, faites-le-nous savoir, nous tenterons d'adapter le dessert.

Boires

Bouteille de l'eau gaz–sans gaz	€ 5, =
Spa rouge–bleu	€ 2,50
Limonade	€ 2,50
Jus d'orange	€ 4,25
Chocomel	€ 3,50
Coffee	€ 2,75
Espresso	€ 2,75
cappuccino	€ 2,85
Le thé	€ 2,50
Thé frais (menthe ou gingembre)	€ 3, =
Bière a pression medium 25 cl	€ 3, =
Bière a pression large 50 cl	€ 6, =
Bière du mois	Prix du jour
Bouteille: Amstel malt Radler (0%)	€ 3, =
Bouteille: Heineken (0%)	€ 3, =
Trappist Westmalle dubbel	€ 5, =
Westmalle trippel	€ 5, =
Bière du mois	Prix du jour
Jenever	€ 3,50
Sherry medium–dry	€ 3,50
Martini blanc–rouge–dry	€ 3,50
Port rouge–blanc	€ 4, =
Whiskey v.a.	€ 5, =
Talisker	€ 7,50
Brandy v.a.	€ 5, =
Remy Martin	€ 7,50
Armagnac–Calvados	€ 5, =
Rum–Vodka–Campari	€ 4,50
Liqueur hollandaise v.a.	€ 4,50
Liqueur étrangère v.a.	€ 5, =