

Antipasti



De Rokerij V.O.C

€ 16,00

Filetti di sgombero e aringa, affumicati e marinati, cotti al vapore, su un letto di insalatina, scaglie di mela e salsa di rafano.

Champignon Truffelhoedjes

€ 14,50

Funghi al forno, ripieni con olive nere, formaggio di capra e olio al tartufo, secondo una ricetta originale.

De Boswandeling

€ 13,75

Funghi trifolati, champignon, lumache, panna, vino bianco ed erbe aromatiche.

Het Zalmnestje

€ 18,50

Nido ripieno di salmone affumicato, gamberetti, gamberetti di fiume, uovo in camicia, con maionese al cetriolo e all'aneto.

Limburgs roem

€ 15,50

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

€ 15,00 p.p.

Assortimento di antipasti freddi e caldi, minimo 2 persone.

Geitenpracht met honingzoet

€ 13,50

Formaggio di capra con noci, miele di acacia, su un letto di insalata mista, erbe aromatiche e condimento al lampone.

Zuppe

Gegrilde Paprito

€ 10,00

Zuppa di peperoni e pomodori alla griglia, leggermente piccante, basilico. Servita in una ciotola di pane.

Zuppa del giorno

€ 9,50

Zuppa del giorno, secondo la stagione.

Het Zilte Sop

€ 10,50

Zuppa di pesce de Dis, la nostra specialità.

Dis Watertje

€ 8,50

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 € 13,50

Salmone con verdure, patatine fritte, insalata, mousse di mela e maionese.

Pakketje van kaas € 13,50

Fagottino di pasta fillo con formaggio fuso, verdure, patatine fritte, mousse di mela e maionese.

Kipschnitzel € 13,50

Schnitzel di pollo con verdure, patatine fritte, insalata, mousse di mela e maionese.

Piatti vegetariani

Porto Pizza Bello € 21,00

Fungo Portobello ripieno con pomodoro, basilico e formaggio morbido, su spaghetti di zucchine, pinoli e fagioli bianchi.

De Pastei € 21,00

Fagottino di pasta sfoglia con funghi, panna, pesto, peperoni, fagioli neri e formaggio fresco.

Het Ei-Pannetje € 21,00

Fagioli bianchi, fagioli neri, pomodoro, basilico, champignon, cipolla, uovo, formaggio stagionato. Servito in un tagamino.

De Zucchini € 21,00

Zucchine ripiene di peperoni, cipolla, funghi, noci, formaggio e erbe aromatiche.

Piatti di pesce

Dag specialiteit

Specialità del giorno. Chiedere per saperne di più.

Prezzo del giorno

Brammer € 26,00

Tegamino con pesce fresco, gamberetti, funghi, panna, ricoperto di pasta sfoglia.

Brakkemast € 26,00

Pesce di mare bianco, salmone, sgombero affumicato, prosciutto affumicato, formaggio brie, verdure, salsa di pesce. Preparato al forno.

De Visvijver € 27,00

Grande piatto con porzioni di pesce fresco, salmone affumicato, sgombero affumicato, gamberetti, fegato di merluzzo, condito con brodo di pesce.

Het Sleepnet (da 2 persone) € 26,00 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. **€ 45,00 per persona.**

Piatti di carne

Dag specialiteit

Carne del giorno. Chiedere per saperne di più!

Prezzo del giorno

Braambol

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

€ 26,00

Bokkenpot

Coscia di coniglio, manzo brasato vecchio stile, petto di pollo, in casseruola alla salsa alla birra.

€ 26,00

Lamb shank de Dis

Stinco di agnello cotto in brodo con birra scura, finocchio, carote e sciroppo di mela. Specialità della casa!

€ 27,00

Trippel de stoof

Manzo brasato vecchio stile in salsa di vino rosso/birra, purè di patate e verdure.

€ 26,00

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.

€ 28,00

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.

€ 24,00

Konijnenboutje a la cranbery

Coscia di coniglio rosolata in grasso d'oca e al forno e servita con una speciale salsa alla birra.

€ 25,50

Ribeye +/- 200 grammi

Controfiletto alla griglia con scelta di salsa: al pepe piccante, robusta al vino rosso e porto, cremosa al formaggio blu.

€ 28,00

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.	€ 11,50
Donker Verlangen (Desiderio Oscuro) L'eccellenza del cioccolato: gelato al cioccolato, torta, tartufo, e mousse al cioccolato.	€ 12,00
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.	€ 11,00
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.	€ 10,50
De Appelploffer Mela intera in crosta, appena sfornata, con salsa alla vaniglia. La nostra versione della torta di mele calda.	€ 10,00
Holland kaasplankje (Tagliere di formaggi olandesi) Selezione di formaggi olandesi, Servito con un po' di chutney, pane ai fichi e noci.	€ 14,50
Sorbet the Dis 2 tipi di sorbetto con frutta fresca, menta fresca e succo d'arancia. Questo piatto è senza lattosio e vegano.	€ 10,50
.Complete Coffee, il preferito dello chef Caffè Earth con dolci prelibatezze.	€ 15,00
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.	€ 2,75
Bibite	€ 3,25
Spremuta d'arancia	€ 4,35
Limonata rosa e rosa, limone e rosa o zenzero e arancia	€ 5,50
Mocktail del mese	€ 7,50

Cioccolata calda o fredda	€ 3,60
Caffè	€ 3,35
Espresso	€ 3,35
Doppio espresso	€ 5,55
Cappuccino	€ 3,55
Tè Earth	€ 2,85
Tè fresco: menta, zenzero, arancia-cannella	€ 3,35

Birra alla spina media Hertog jan	€ 3,35
Birra alla spina grande (500 ml) Hertog Jan	€ 6,40
Bottiglia: Amstel malt radler (0%)	€ 3,35
Bottiglia: Hertog Jan (0%)	€ 3,35

Chiedere la carta delle nostre birre speciali

Distillati	
Silvius Gin Tonic	€ 12,00
Old Salt gin tonic (da Vlieland)	€ 12,00
Delfse Gin Tonic	€ 12,00

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