

Aperitivos



De Rokerij V.O.C

€ 15,50

Caballa y arenque ahumados, tibios, marinados, con una salsa especial, tiras de manzana, ensalada y salsa de rábano picante.

Champignon Truffelhoedjes

€ 13,50

Setas rellenas con aceitunas negras, queso de cabra y aceite de trufa, preparadas con una receta secreta original.

De Boswandering

€ 13,25

Setas salteadas, champiñones, caracoles, crema de vino blanco y hierbas frescas.

Het zalmnestje

€ 18,00

Nido de salmón ahumado relleno con camarones, cangrejo de río, mayonesa de pepino y eneldo, y un huevo escalfado.

Limburg Roem

€ 14,50

Combinación de dos tipos de jamón ahumado seco de las cuevas de marl de Limburg.

Servido con salchicha seca, frutas con mostaza y hojas de lechuga crujiente.

De Verwennerij

€ 14,00 p.p.

Plato con una variedad de entrantes fríos y calientes, mínimo 2 personas.

Geitenpracht met honingzoet

€ 12,50

Queso de cabra con nueces y miel sobre masa filo crujiente.

Servido con hojas verdes y hierbas, aderezado con salsa de frambuesa.

Sopas

Gegrilde Paprito

€ 9,50

Sopa de pimientos asados y tomate, un poco picante, con albahaca y servida en un bol de pan.

Sopa del Día

€ 9,00

Sopa que cambia según la temporada.

Het Zilte sop

€ 10,00

Sopa espesa de pescado rica en cangrejo de río, camarones, pescado y eneldo.

Dis Watertje

€ 8,00

Caldo de verduras claro con setas y hierbas frescas.

Dietas y ajustes siempre son posibles, por favor pregunte o indique lo que necesite.
(Gluten-free, libre de alérgenos E620/E625, bajo en sodio, reducido en lactosa, etc.)

Menú Infantil



Stukje gebakken zalm

€ 12,50

Salmón con verduras frescas, ensalada de papas fritas, puré de manzana y mayonesa.

Pakketje van kaas

€ 12,50

Masa filo con queso derretido y verduras frescas, papas fritas, puré de manzana y mayonesa.

Kipschnitzel

€ 12,50

Escalope de pollo con verduras frescas, ensalada de papas fritas, puré de manzana y mayonesa.

Vegetariano

Porto Pizza Bello

€ 20,00

Portobello relleno de tomate, albahaca, queso cremoso sobre espaguetis de calabacín, piñones y frijoles blancos.

De Pastei

€ 20,00

Paquete de hojaldre con setas, crema, pesto, pimientos, frijoles negros y queso fresco.

Het Ei-Pannetje

€ 20,00

Frijoles blancos y negros, tomate, albahaca, champiñones, cebolla, huevo, queso curado servido en una sartén.

De Zucchini

€ 20,00

Calabacín relleno de pimientos, cebolla, setas, nueces, queso y hierbas frescas.

Platos de Pescado

Dag specialiteit

Precio del día

Pesca del día, ¡pregúntanos!

Brammer

€ 25,00

Pequeña cazuela con pescado fresco, camarones, setas, crema, cubierta con masa hojaldrada.

Brakkemast

€ 25,00

Pescado blanco, salmón, caballa ahumada, jamón ahumado, queso brie, verduras, salsa de pescado. Preparado al horno.

De Visvijver

€ 26,00

Tazón de porcelana con trozos de pescado fresco, salmón ahumado, caballa ahumada, camarones, hígado de eglefino, cubierto con caldo de pescado.

Het Sleepnet (de 2 personas)

€ 25,50 por persona

Plato para dos personas con una variedad de especialidades de pescado.

Dietas y ajustes siempre son posibles, por favor pregunte o indique lo que necesite.
(Gluten-free, libre de alérgenos E620/E625, bajo en sodio, reducido en lactosa, etc.)



Menú para grupos de 5 o más

Etagère llena de diferentes entrantes, tanto fríos como calientes, que incluyen opciones de pescado, carne y vegetarianas. El plato principal es una combinación de varios platos del menú, nuevamente con opciones de carne, pescado y vegetarianas. El postre es una combinación juguetona de varios postres servidos de manera divertida.

€ 42,50 por persona.

Platos de Carne

Dag specialiteit

Carne del día, ¡pregúntanos!

Precio del día

Braambol

€ 25,00

Ternera estofada en salsa de vino tinto de oporto, chalotas, nueces, champiñones, puerro y cebollas, preparada al horno, sellada con masa filo.

Bokkenpot

€ 25,00

Pierna de conejo, ternera estofada al estilo antiguo, pechuga de pollo, todo junto en una cazuela con una salsa especial de cerveza.

Lamb shank de Dis

€ 26,00

Pierna de cordero cocinada en caldo con, entre otras cosas, cerveza oscura, hinojo, zanahoria y jarabe de manzana. ¡Especialidad de la casa!

Trippel de stoof

€ 25,00

Carne de res estofada al estilo antiguo con salsa de vino tinto y cerveza
Trippel de Tij, puré de papas y verduras.

Backsinth met Bocksinth

€ 27,50

Filete de ciervo asado envuelto en masa filo con verduras, hierbas finas, servido con un pequeño vaso de Bockstinth casero.

The Pastuif

€ 23,50

Pollo tierno, setas y cebolla en una salsa cremosa,
con pesto casero en una sartén cubierta con una capa de hojaldre.

Konijn à la Cranberry Ale

€ 25,00

Pierna de conejo, estofada en grasa de oca, cocinada al horno.
Servida con una salsa especial de cerveza a base de cerveza de arándano de Fortuna y arándanos secos.

Rib eye +/- 200 gramos

€ 27,50

De la parrilla con elección de: salsa picante de pimienta,
salsa robusta de vino tinto y oporto, o salsa cremosa de queso azul.

Dietas y ajustes siempre son posibles, por favor pregunte o indique lo que necesite.
(Gluten-free, libre de alérgenos E620/E625, bajo en sodio, reducido en lactosa, etc.)

Postres



Clog de Dis

Un zapato de madera holandés con helado de vainilla, cerezas Amarena calientes, y nata montada.

€ 11,00

Donker Verlangen (Deseo Oscuro)

El postre de chocolate definitivo, helado de chocolate, pastel, trufa, y mousse de barro celestial.

€ 11,00

Pepijnje

Un pastel casero de pan de jengibre, helado de canela, nueces, pasta de almendra y nuestro licor casero de canela.

€ 10,50

Farmers Boys/Girls Wearing Clogs

Postre tradicional holandés: sémola con "farm boy" (pasas en brandy) o "farm girl" (albaricoques en brandy). La elección es tuya. Delicioso con nata montada y un toque de chocolate. Servido en un zapato de madera.

€ 10,00

De Appelploffer

Nuestra versión de pastel de manzana caliente. Una manzana entera en una costra, recién salida del horno, con salsa de vainilla.

€ 9,50

Holland kaasplankje (Tabla de quesos holandeses)

Combinación de quesos holandeses, adecuados para la temporada, servidos con jarabe de manzana, pan de higos y nueces.

€ 13,00

Sorbet the Dis

2 tipos de sorbete con fruta fresca, menta fresca y jugo de naranja. Este plato es sin lactosa y vegano.

€ 10,00

Complete Coffee, el favorito del chef

Taza fresca de café Earth con delicadezas dulces.

€ 14,50

Irish Coffee con whisky irlandés

€ 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

Café the Dis con licor de canela casero

€ 8,50

Altamente recomendado

Bebidas



Botella de agua con gas/sin gas	€ 6,00
Botella pequeña de agua con gas/sin gas	€ 3,00
Refrescos	€ 3,00
Jugo de naranja fresco	€ 4,35
Limonada de rosa rosa, limón y rosa o naranja jengibre	€ 5,50

Leche con chocolate fría o caliente	€ 3,50
Café	€ 3,25
Espresso	€ 3,25
Doble espresso	€ 5,50
Cappuccino	€ 3,50
Té Earth	€ 2,75
Té fresco: menta, jengibre, naranja-canela	€ 3,25

Cerveza de barril Hertog Jan mediana	€ 3,25
Cerveza de barril grande (500 ml) Hertog Jan	€ 6,25
Botella: Amstel malt radler (0%)	€ 3,25
Botella: Hertog Jan (0%)	€ 3,25

Pregunta por nuestra carta especial de cervezas Fortuna

Destilería

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

Jenever joven	€ 4,00
Jenever añejo	€ 4,00
Korenwijn	€ 4,00

Sherry media-seca	€ 4,00
Martini blanco-rojo-seco	€ 4,00
Oporto rojo-blanco	€ 4,50

Whisky desde	€ 6,00
Talisker	€ 8,50

Brandy desde	€ 6,00
Couvossier	€ 8,50

Armagnac-Calvados	€ 6,00
Ron-Vodka-Campari	€ 5,00
Licor holandés	€ 5,00
Licor extranjero	€ 5,75

Eau de vie	€ 5,00
Grappa	€ 5,00