

Hors-d' œuvre



De Rokerij V.O.C.

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

€ 14, =

Gevulde Champignon Truffelhoedjes

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.

€ 11,50

De Boswandering

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

€ 12, =

Het Zalmnestje

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

€ 17, =

De Schouwerij

Combinaison de 2 types de jambon fumé séché à l'air et de saucisse de Groningen encadré de moutarde et de feuilles de laitue croustillantes.

€ 12, =

De Verwennerij

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

€ 12, 50 p.p.

Warme Geitenkaaspakketje

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

€ 11, =

Het Samenspel

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

€ 12,50

“Watertjes” Potages

Gegrilde Paprito

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

€ 8, =

Soupe du jour

Une soupe changeante, adaptée à la saison

€ 8, =

Zilte Sop

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

€ 9, =

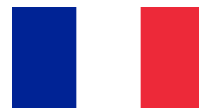
Dis Watertje

végétale bouillon, champignons à la coriandre fraîche

€ 7, =

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

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.

Cuisine Végétarienne

- Porto Pizza Bello** € 18,25
Porto Bello farci aux tomates, basilic sur spaghetti de courgettes, pignons de pin et haricots de lima.
- De Pastei** € 18,25
Plat de pâte à tarte aux champignons, crème, pesto, poivron, haricots noirs et fromage frais.
- Het Ei-Pannetje** € 18,25
Haricots de Lima, haricots noirs, poivrons, tomates, basilic, escapade de champignons, œuf, vieux fromage servi dans une casserole
- De Zucchini** € 18,25
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** € 23,50
Casserole avec du poisson frais, crevettes, champignons, crème et recouverts de pâte à tarte.
- Brakkemast** € 23,50
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, = p.p.
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

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

Prix du jour

Braambol

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

€ 23,50

Bokkenpot

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

€ 23,50

Duo d'agneau du Chef

2 façons d'agneau. tendre couronne d'agneau avec une veste d'herbes vertes et fromage vieux moulu. Et une croupe d'agneau cuite à la graisse d'oie, cuite croustillante au four. Servi avec une sauce à l'ail et au romarin.

€ 26,=

De Trappisten Stoverij

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

€ 23, =

Backsinth met Bocksinth

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

€ 26, =

Le Pastuif

Tendre poulet, champignons et oignon dans une sauce à la crème, au pesto maison dans une poêle recouverte d'une tranche de pâte feuilletée.

€ 21,00

Konijnenboutje Malle

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

€ 23, =

Surlonge Waardse +/- 225 grammes

Steaks de bœuf

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

€ 25,50

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

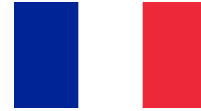
Entremets



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	€ 10,=
Le dessert ultime au chocolat, à base de glace, de biscuit, de truffe et d'une mousse divine.	
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)	€ 12,=
Café Earth et ses douceurs.	
Irish Coffee avec Ierse 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, =
<i>Fortement recommandé</i>	

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	€ 2,85
Espresso	€ 2,85
cappuccino	€ 2,95
Le thé	€ 2,50
Thé frais (menthe, gingembre, cannelle-orange)	€ 3, =
Bière a pression medium 25 cl	€ 3, =
Bière a pression large 50 cl	€ 6, =
Bouteille: Amstel malt Radler (0%)	€ 3, =
Bouteille: Heineken (0%)	€ 3, =
Renseignez-vous sur notre carte spéciale bière Fortuna	
Distillerie de Boompjes de Schiedam	
Silvius Gin Tonic	€ 8,50
Boompjes jonge jenever	€ 3,50
Boompjes oude jenever	€ 3,75
Boompjes korenwijn	€ 3,75
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, =
Eau de vie	€ 3,50
Grappa	€ 3,50