

Diner



Alle voorgerechten en salades worden geserveerd met brood en boter.

Voorgerechten

Breekbrood	6.50
Vers breekbrood met kruidenboter, olijventapenade en truffelsaus	
Allergenen: Gluten, Ei, Mosterd	
Carpaccio & provolone	11.50
Flinterdunne carpaccio met provolone, frisse sla, zoete gepofte tomaat, knapperige pompoenpitjes en romige truffelspread	
Allergenen: Ei, Gluten, Melk, Mosterd, Soja	
Gerookte zalm & kruidencrème	11.50
Gerookte zalm geserveerd met romige kruidencrème, zoete gepofte tomaat, zilte kapperappel, frisse komkommer en romige cottage cheese	
Allergenen: Ei, Gluten, Melk, Mosterd, Vis, Soja	
Carpaccio van gepofte biet	11.50
Dunne plakjes chioggia- en rode biet met frisse balsamico-parels en knapperige groentechips	
Serranoham & buffelmozzarella	12.50
Dun gesneden serranoham met zachte buffelmozzarella, frisse sla, zoete gepofte tomaat, delicate truffelparels en romige truffelspread	
Allergenen: Melk, Mosterd	
Gamba's in pikante saus	13.50
Gamba's gesmoord in ui, paprika, chilisaus, romige crème fraîche en een vleugje Pernod	
Allergenen: Schaal- en Schelpdieren	
Gebakken geitenkaas & roggebrood	11.50
Geitenkaas op krokant roggebrood, geserveerd met suikersla, mosterdzaad, honing en ingelegde paddenstoelen	
Allergenen: Gluten, Melk, Mosterd	

Maaltijdsalades

Carpaccio & provolone	12.50
Carpaccio met provolone, knapperige pompoenpitten, zoete gepofte tomaat, krokante crumble, frisse appel, kappertjes en truffeldressing	
Allergenen: Ei, Gluten, Melk, Mosterd, Soja	
Gerookte zalm & cottage cheese	12.50
Gerookte zalm, romige cottage cheese, frisse komkommer, zoete gepofte tomaat, krokante crumble, pittige radijs en romige mosterddressing	
Allergenen: Ei, Gluten, Melk, Mosterd, Vis, Soja	
Geitenkaas & zoet-zure paddenstoelen	12.50
Romige geitenkaas, zelfgemaakte zoet-zure paddenstoelen, frisse komkommer, zoete gepofte tomaat, pittige radijs, krokante crumble en mosterddressing	
Allergenen: Ei, Gluten, Melk, Mosterd	
Kippendij & ansjovis	12.50
Malse kippendij, romige provolone, zoete gepofte tomaat, ei, krokante crumble en hartige ansjovisdressing	
Allergenen: Ei, Gluten, Melk, Vis	
Gepofte bieten & suikersla	12.50
Maaltijdsalade met chioggia biet, rode biet en gele biet, frisse suikersla, zoete balsamicokaviaar, knapperige pompoenpitten en groentechips	
Allergenen: Gluten, Mosterd	

Soepen

Geserveerd met vers brood en bijpassende dip.

Huisgemaakte tomatensoep	5.50
Met frisse bosui en knapperige croutons	
Allergenen: Gluten, Soja, Selderij	
Romige bospaddenstoelensoep	5.50
Met frisse bosui en knapperige croutons	
Allergenen: Gluten	
Soep van de chef	6.50
Vraag het de bediening	

Allergenen? Vraag naar de mogelijkheden, we helpen je graag!



DUINRAND
DRUNEN

Diner



Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frisse salade en krokante frietjes.

Hoofdgerechten

Catch of the Day Dagprijs

Vraag de bediening naar de verse vangst van vandaag

Geconfijte tamme eendenbout 24.50

Langzaam gegaarde eendenbout geserveerd met vergeten groenten, gratin en een verfijnde sinaasappelsaus met dragon

Allergenen: Ei, Gluten, Melk

Varkenshaasmedaillons 18.50

Malse varkenshaasmedaillons, geserveerd met vergeten groenten, gratin en een bospaddenstoelenroomsaus

Allergenen: Ei, Gluten, Melk

Schnitzel van aubergine 19.50

Krokante aubergineschnitzel met tomaat, verse basilicum, knoflook en een vleugje tijm

Allergenen: Ei, Gluten, Mosterd

Gebakken zalm & Hollandaise saus 18.50

Gebakken zalmfilet, geserveerd met gratin, seizoensgroenten en klassieke Hollandaise saus

Allergenen: Ei, Gluten, Melk, Vis

Tournedos 29.50

Tournedos, geserveerd met vergeten groenten, gratin en een saus naar keuze

Allergenen: Ei, Gluten, Melk

Pasta & Garnalen 22.50

Spies gamba's met penne-pasta, ratatouille en een pikante saus

Allergenen: Gluten, schaal- en schelpdieren

Chef's Roast Dagprijs

Wisselend hoofdgerecht van vlees, zorgvuldig bereid door onze chef

Desserts

Dame Blanche 6.50

Met vanille- en chocolade-ijs, slagroom, krokante crumble en warme chocoladesaus

Allergenen: Gluten, Melk

Tiramisu 6.50

Klassiek Italiaans dessert met koffie, romige mascarpone, lange vingers, een vleugje amaretto en cacao

Allergenen: Ei, Gluten, Melk

Kaneelparfait 6.50

Luchtige, bevroren kaneelcrème, geserveerd met krokante crumble, kruidige stroop en verse slagroom

Allergenen: Ei, Gluten, Melk

Advocaat & boerenjongens 6.50

Romige advocaat met zoete boerenjongens (in rum gestoofde rozijnen), geserveerd met vanille-ijs en slagroom

Allergenen: Ei, Gluten, Melk

Gepocheerde ananas & sorbetijs 6.50

Sappige ananas, langzaam gepocheerd in een lichte kruidenstroop, geserveerd met verfrissend citroensorbetijs voor een frisse en fruitige afsluiting

Kaasplankje 11.50

Een smaakvolle selectie: de pittige Blauwklaver, volle Reypenaer 2 jaar oud, romige brie en schapenkaas, vergezeld van roggebrood en appelstroop

Allergenen: Gluten, Melk

Allergenen? Vraag naar de mogelijkheden, we helpen je graag!



DUINRAND DRUNEN