

Menukaart



Sandwiches

Wij serveren broodjes tot 17:00 uur
Je hebt keuze uit wit- of bruin desembrood

Carpaccio 13.50

Allergenen: Ei, Gluten, Melk, Mosterd

Hummus, zongedroogde tomaat, sla, provolone, pompoenpitjes, appelkapper en een truffeldressing

Twaalfuurtje 13.50

Allergenen: Ei, Gluten, Melk, Mosterd, Selderij

Met ham, kaas, huzarensalade, spiegelei en een rundvleeskroket

Rundvleeskroketten 14

Allergenen: Ei, Gluten, Mosterd, Selderij

Desembrood met rundvleeskroketten, geserveerd met mosterd

Gerookte kip 13.50

Allergenen: Gluten

Pompoenhummus, gegrilde pompoen, pompoenpitjes en een gember-limoendressing

Tosti Duinrand 11.50

Allergenen: Ei, Gluten, Melk, Mosterd, Selderij

Desembrood met ham, kaas, spiegelei, krulfriet en een lichtpikante cocktailsaus

Gerookte makreelsalade 13.50

Allergenen: Ei, Gluten, Mosterd, Vis

Remouladesaus, sla, rode ui, Amsterdamse ui, cornichon en kiemscheuten

Twaalfuurtje de luxe 18.50

Allergenen: Ei, Gluten, Melk, Mosterd, Schaaldieren, Vis

Met gerookte zalm, spiegelei, zalsalade, garnalenkroket, remouladesaus en de soep van de chef

Uitsmijter 13.50

Allergenen: Ei, Gluten, Melk

Ham, kaas en 3 spiegeleieren

Chef's choice Dagprijs

Allergenen: Vraag de bediening

Wisselend broodje van de chef

Soepen

Onze soepen worden geserveerd met brood en boter

Tomatensoep 7

Allergenen: Gluten, Selderij

Huisgemaakte tomatensoep met soepballetjes, bosui en kruidenolie

Soep van de chef Dagprijs

Allergenen: Vraag de bediening

Wisselende soep geserveerd met croutons

Bospaddenstoelensoep 7

Allergenen: Gluten, Melk, Selderij

Een romige bospaddenstoelensoep met bosui en kruidenolie

Maaltijdsalades

Geserveerd met brood en boter

Carpaccio 16.50

Allergenen: Ei, Melk, Mosterd

Sla, provolone, pompoenpitjes, appelkapper en een truffeldressing

Gemarineerde zalm 16.50

Allergenen: Ei, Mosterd, Vis

Rode biet, appel, sla, tomaat en mierikswortelcrème

Gebakken bospaddenstoelen 16

Allergenen: Gluten, Melk

Sla, gepofte kastanjes, tomaat, blauwschimmelkaas en aardappel-truffelschuim

Gerookte kip 16.50

Allergenen: Gluten

Sla, tomaat, radijs, gegrilde pompoen, pompoenpitjes en een gember-limoendressing

Voorgerechten

Geserveerd met brood en boter

Carpaccio 15.50

Allergenen: Ei, Melk, Mosterd

Sla, provolone, pompoenpitjes en een truffeldressing

Gebakken bospaddenstoelen 13

Allergenen: Gluten, Melk

Sla, gepofte kastanjes, tomaat, blauwschimmelkaas en aardappel-truffelschuim

Dungesneden speenvarkenfilet 14.50

Allergenen: Ei, Mosterd

Bloedworst, zuurkool, krenten en frisée met een mosterddressing

Proeverijtje van wild 15.50

Allergenen: Melk, Selderij

Rillettes van eend, een wildkroketje en ham van het hert

Gemarineerde zalm 14

Allergenen: Ei, Mosterd, Vis

Rode biet, appel met een mierikswortelcrème

Gebakken brie & hazelnoot 13.50

Allergenen: Ei, Gluten, Melk, Noten

Serranoham, hazelnoot, appelcompote en frambozendressing

Gamba's pil pil 12.50

Allergenen: Schaaldieren

Knoflook, Spaanse peper en olijfolie

Wildpaté 14.50

Allergenen: Ei, Gluten, Mosterd

Met brioche, witlof, sinaasappel en een honing-mosterddressing

Hoofdgerechten

Geserveerd met salade, friet en mayonaise

Geconfijte parelhoenbout 20.50

Langzaam gegaarde parelhoenbout met tutti frutti

Warm gerookte zalmfilet 20.50

Allergenen: Ei, Melk, Mosterd, Selderij, Vis

Met een subtiele rookmaak, seizoensgroente en mosterd-hollandaise

Spitskool rendang 17.50

Allergenen: Pinda

Malse spitskool rendang met cocosrijst en seroendeng

Gebakken hertenbiefstuk 28.50

Allergenen: Ei, Gluten, Melk

Malse hertenbiefstuk met romige pompoencrème, witlof, spruitjes, een gepoft appeltje en rodewijnsaus

Varkenshaas 17.50

Malse varkenshaas geserveerd met seizoensgroente en een saus naar keuze

Runderstoof 19.50

Allergenen: Gluten, Selderij

Langzaam gegaard rundvlees in donker bier

Saté van kippendij 18

Allergenen: Mosterd, Pinda, Soja

Met kimchi, seroendeng, cocosrijst en satésaus

Stoverij van haas 26.50

Allergenen: Ei, Gluten, Melk

Langzaam gegaarde hazenbout met witlof, spruitjes, gepoft appeltje en gratin

Desserts

Dame blanche 7.50

Allergenen: Ei, Gluten, Melk

Vanille-ijs, chocolade-ijs, slagroom en crumble

Yoghurtbavarois 7.50

Allergenen: Gluten, Melk

Geserveerd met stoofpeer en crumble

Meringue 7.50

Allergenen: Ei, Melk, Noten

Met ananas, piña colada, pistache en pistache-ijs

Honeycomb 7.50

Allergenen: Ei, Melk, Noten

Walnoot- en hazelnootijs, karamelsaus en slagroom

Trifle 7.50

Allergenen: Ei, Gluten, Melk

Laagjes cake met rood fruit en gele room

Tiramisu 7.50

Allergenen: Ei, Gluten, Melk

Mascarpone, koffie en lange vingers

3-gangen Duinrand Maandmenu

€ 32,50 p.p.

Specials

Voorgerechten

Coquilles & eendenlever 19.50

Allergenen: Vraag de bediening

Met pompoencrème en een truffelsaus

Steak tartaar 17.50

Allergenen: Mosterd

Ossenhaas, sjalot, cornichon, mosterd, worcestersaus en kappertjes

Hoofdgerechten

Geserveerd met salade, friet en mayonaise

Chef's roast Dagprijs

Allergenen: Vraag de bediening

Chef's keuze met bijpassend garnituur

Catch of the day Dagprijs

Allergenen: Vraag de bediening

Vangst van de dag met bijpassend garnituur

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



DUINRAND
DRUNEN