

# DINER

## Om te delen

<b>Brood</b> _____	4.5
<i>truffeldip, gezouten boter (V)</i>	
<b>Huisgerookte zalmzalade</b> _____	6.5
<b>Bieterbal</b> _____	4.5
<i>met Dijon (4 stuks) (V)</i>	
<b>Parmaham &amp; olijven</b> _____	7
<b>Nacho's</b> _____	8
<i>guacamole, crème fraîche, cheddar, jalapeño (V)</i>	
<b>Padron pepers</b> _____	4.5
<i>Maldon zeezout (V)</i>	

## Soepen

<b>Franse uiensoep</b> _____	5/7.75
<i>gegratineerde kaas, croutons</i>	
<b>Tomatensoep</b> _____	4.5/6.5
<b>Dagsoep</b> _____	DP

## Voorgerechten

<b>Classic carpaccio</b> _____	12.5
<i>rucola, parmezaan, extra vierge olijfolie, pijnboompitten (eendenlever erbij? +3.5)</i>	
<b>Bietenhummus</b> _____	9
<i>geitenkaas, bieterbal, waterkers, geroosterde kikkererwten, pompoen, zoete bataat (V)</i>	
<b>Hertfilet</b> _____	11
<i>dungesneden, herfstzalade, aceto stroop, schorseneren, vijgencompote</i>	
<b>s'Anders plank (2 pers)</b> _____	12.5 p.p.
<i>mille feuilles met wildstoof, dagsoepje fazantenpaté, bieterbal, zalmzalade, truffeldip, carpaccio, toast</i>	

<b>Gravad lax</b> _____	9.5
<i>gemarineerde rauwe zalm, mierikswortelcrème, gekookt eitje, platbrood</i>	
<b>Gebakken coquilles</b> _____	13.5
<i>gedroogde parmaham, zoete aardappel, ras el hanout</i>	

## Hoofdgerechten

<b>Kabeljauwfilet</b> _____	19.5
<i>aardappelmousseline, spinazie, gegrilde groene asperges, dragonjus</i>	
<b>Noordzeetong</b> _____	DP
<i>roomboter gebakken, zalade, patat frites</i>	
<b>Hammetje (Low &amp; slow)</b> _____	18.5
<i>zoete bataat, geroosterde bloemkool, asperges, gerookte uitjes, jus met gepofte knoflook</i>	
<b>Gebakken tournedos</b> _____	25.75
<i>patat frites, zalade, boterjus of pittige jus</i>	
<b>Sateh van kippendij</b> _____	16/19
<i>patat frites, mayonaise, zoetzure komkommer, pindasaus (150gr/300gr)</i>	
<b>Hertfilet/stoof</b> _____	22.5
<i>biefstukje en stoof, spruitjes, paddenstoelen, mousseline, peperkoek, jus</i>	
<b>Tagliatella tartufo</b> _____	17.5
<i>paddenstoelen, pasta, truffelolie, parmezaan (verse truffel erbij? +3) (V)</i>	
<b>Krijtbord</b> _____	DP

## Salades

<b>Classic carpaccio</b> _____	17
<i>rucola, parmezaan, extra vierge olijfolie, pijnboompitten (eendenlever erbij? +3.5)</i>	
<b>Cesar</b> _____	15
<i>kip, romaine sla, parmezaan, bacon, ei, croutons, limoen</i>	
<b>Bietenhummus</b> _____	14.5
<i>geitenkaas, waterkers, geroosterde kikkererwten, pompoen, zoete bataat (V)</i>	
<b>Zalm</b> _____	16
<i>gerookte zalm, zalmzalade, gravad lax, spinazie, mierikswortel, gekookt eitje, platbrood</i>	
<b>Salade riche</b> _____	21
<i>zalm, coquille, carpaccio, eendenlever, truffeldip</i>	

## Bijgerechten

<b>Patat frites met mayo</b> _____	3.5
<b>Geroosterde groentjes</b> _____	3.5
<b>Mousseline gegratineerd met kaas</b> _____	3.5
<b>Salade met eitje</b> _____	3.5

## Desserts

<b>Creme brulee</b> _____	6
<i>bourbon vanille (bolletje ijs erop? +1.5)</i>	
<b>Cassata</b> _____	7.5
<i>3 soorten ijs, marsepein</i>	
<b>Café gourmand</b> _____	v.a. 6.75
<b>Lava cakeje (15 min)</b> _____	8.5
<i>chocolade, fudge, vanille ijs</i>	
<b>Kaas</b> _____	11
<i>rood bacterie, blauwschimmel, harde kaas</i>	
<b>Orange pie</b> _____	7
<i>crema café d'or icecream</i>	



DEEL JE BEZOEK OP INSTAGRAM @SANDERSETENENDRINKEN EN/OF FACEBOOK EN MAAK KANS OP JE VOLGENDE ETENTJE

WIJ BIEDEN U EEN ASSORTIMENT GERECHTEN EN DRANKEN AAN DIE MET ZOVEEL MOGELIJK DUURZAME VERANTWOORDE PRODUCTEN ZIJN SAMENGESTELD.  
WIJ WERKEN MET RESPECT VOOR NATUUR, DIER EN MENS. VRAAG ONZE MEDEWERKERS VOOR ALLERGENENINFORMATIE