

Dinerkaart "Het HeerenHuis"

VOOR BIJ DE BORREL

Gemarineerde olijven met fetablokjes

€ 4,00

Warm breekbrood uit de oven

geserveerd met huisgemaakte olijventapenade en kruidenboter

€ 4,50

Stokbrood

geserveerd met huisgemaakte kruidenboter of olijventapenade

€ 3,50

VOORGERECHTEN

Groningse mosterdsoep

met uitgebakken spekjes en bos-ui

€ 4,25

Dagsoep

Zie onze spiegel voor de dagsoep

Carpaccio van ossenhaas

met balsamicostroop, pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes en Parmezaanse kaas

€ 6,75

Salade met gerookte lamsham

geserveerd met een frisse yoghurt-muntsaus, pistachenootjes, sinaasappel en zongedroogde tomaatjes

€ 6,75

Bonbon van gerookte zalm

gevuld met forelmousse op rucola sla, rode ui ringen, kappertjes en een quenellette crème fraiche

€ 6,75

Proeverij van Hollandse garnalen

een huisgemaakt Hollands garnalen-kroketje, een Hollands garnalensoepje en een Hollandse garnalen cocktail met cocktailsaus

€ 8,75

Salade van dadels en sinaasappel*

met walnoten, feta, verschillende slasoorten en een frisse yoghurt-muntsaus

€ 6,75

Warm geitenkaasje uit de oven*

op knoflooktoast, gekarameliseerde appel en walnoten, afgesierd met een zachte honing

€ 6,75

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood en gezouten boter

**Dit gerecht is tevens als hoofdgerecht te bestellen*

HEERENHAPPEN

Tournedos in roomboter gebakken

met eigen jus en een puntzakje Vlaamse frieten
€ 16,75

Lamsstoofpotje

gestoofd in Westmalle dubbel en gevuld met voorjaarsgroenten en aardappelkrieltjes in schil
€ 12,50

Gebakken eendenborstfilet a l'orange

op een chutney van abrikozen met een zachte honing-sinaasappelsaus
€ 14,50

Saté van de grill

kipsaté met seroendeng, atjar, gebakken uitjes en kokosnippers
€ 10,50

Kabeljauwmedaillons in een jasje van serranoham

op een rucolastamppotje en geserveerd met een beurre blanc saus
€ 12,50

Zeebaarsfilet in cederhout gegaard

met witte wijn-limoensaus, gestoofde jonge prei en chips van lotuswortel
€ 12,50

Gnocchi van aardappel

met gorgonzolasaus en voorjaarsgroenten
€ 10,50

Daghap

Zie onze spiegel voor de daghap

Alle HeerenHappen worden geserveerd met frieten, mayonaise en een gemengde salade

Kindermenu

Keuze uit: kipnuggets, kaassoufflé, croquet of frikadel
geserveerd met frietjes, appelmoes, mayonaise
en een lekker kinderijsje na
€ 7,75

Extra:

Frieten € 1,50

Salade € 1,50

NAGERECHTEN

Pallet van sorbetijs

in de smaken mango, framboos en aardbei met een knapperige tuille
€ 4,75

Witte en pure chocolademousse

met klets koppen en frambozenijs
€ 5,75

Hangop

met verse vruchten en brokken chocoladebrownie
€ 4,75

Grand dessert

(vanaf 2 personen)

Proeverij van bovenstaande gerechten

€ 7,50 p.p.

Thee	€ 1,80	Cointreau	€ 3,50
Koffie	€ 1,80	Grand Marnier	€ 3,50
Espresso	€ 1,80	Drambuie	€ 3,50
Dubbele espresso	€ 3,00	Amaretto	€ 3,50
Cappuccino	€ 2,00	Tia Maria	€ 3,50
Café au lait	€ 2,00	Liqor 43	€ 3,50
Cafeïnevrije koffie	€ 1,80	Amarula	€ 3,50
Irish coffee	€ 5,00	Baileys	€ 3,50
French coffee	€ 5,00	Remy Martin	€ 4,00
(grand marnier)		(V.S.O.P.)	
Italian coffee	€ 5,00	Martell	€ 4,00
(amaretto)		(V.S.)	
Spanish coffee	€ 5,00	Diverse whiskeys	€ 3,50 (vanaf)
(liqor 43)			

Aanbevolen door Het HeerenHuis

Amarula: Zuid-Afrikaanse koffielikeur van de marulavrukt € 3,50

Liqor 43: Spaanse likeur op basis van 43 vruchten en kruiden € 3,50