



RESTAURANT

Dintelmond

# Voorgerechten

## **Carpaccio**

Van ossenhaas met vlokken pecorino kaas en balsamico dressing € 9,75

## **Trio van hamsoorten**

Combinatie van hamsoorten met gedroogde ham, mousse van ham en salade van ham € 8,75

## **Buideltje van gerookte zalm**

Gevuld met een salade van hollandse garnalen € 10,75

## **Duet van gevogelte**

Duo van gerookte kalkoenfilet en gerookte eendenborst met spekjes en frambozendressing € 9,75

## **Wintersalade**

Lauw/warme salade met peer, walnoten en met spek omwikkelde geitenkaas € 10,75

## **Proeverij Dintelmond**

Een combinatie van diverse kleine voorgerechtjes van vlees en vis € 11,75

# Soepen

## **Tomatensoep**

Bereid op Italiaanse wijze met basilicum en een vleugje room

€ 4,75

## **Franse uiensoep**

Lichtgebonden soep met spekjes en een kaascrouton

€ 6,25

## **Kip kerrie soep**

Gebonden kerriesoep met kipfilet, taugé en appel

€ 5,75

# Warme voorgerechten

## **Wildpastaïtje**

Huisgemaakt pastaïtje van bladerdeeg met een ragout van diverse wildsoorten

€ 10,50

## **Coquilles**

Met gebakken bloedworst en zuurkool

€ 11,75

## **Gegratineerde mosseltjes**

Gebakken mosseltjes met uitjes, paprika en knoflook

€ 10,75

# Hoofdgerechten vlees

## **Varkenshaas**

Gevuld met kruidenroomkaas, omwikkeld met spek en geserveerd met een grove mosterdsaus

€ 16,75

## **Wildstoverij**

Stoverij van wild met champignons, spekjes en zilveruitjes

€ 17,50

## **Hazenrugfilet**

Geserveerd met bosvruchtensaus met een vleugje peperkoek

€ 21,75

## **Rib eye**

Geserveerd met roze pepersaus

€ 18,75

## **Kalfsoester**

Gevuld met zongedroogde tomaatjes en pecorinokaas op een bedje van romige kruidensaus

€ 19,75

## **Beenhammetjes**

In de oven gegaarde beenhammetjes geserveerd met honingtijmsaus

€ 17,75

## **Tournedos Dintelmond**

Ierse Angus Tournedos met goed gevulde saus van champignons, spekjes en een pepertje

€ 22,75

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en groenten*

# Hoofdgerechten vis

## **Gebakken kabeljauw**

Gegratineerd met tomatensalsa, spek en goudse kaas

€ 19,25

## **Zalmfilet**

Gebakken zalmfilet met schaaldierensaus en hollandse garnalen

€ 18,25

## **Zeebanket**

Royaal gevuld bord met gebakken zalm, kabeljauw, snoekbaars, coquilles en scampi's met diverse sauzen

€ 23,75

## **Snoekbaarsfilet**

Op de huid gebakken snoekbaarsfilet met beurre blanc en bosuitjes

€ 19,25

## **Scampi's**

Gebakken scampi's, keuze uit: pikante of knoflook room saus

€ 18,75

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en groenten*

# Voor de kids

## **Voorgerechtjes**

Tomatensoep  
Gedroogde ham met stukjes fruit

## **Hoofdgerechtjes** (*geserveerd met friet*)

Hamburger  
Vissticks  
Kipnuggets  
Frikadel/kroket  
Pannenkoek

## **Nagerechtje**

Kinderijsje met regenboogijs

*2 gangen (hoofd- en nagerecht)* € 7,75

*3 gangen (voor-, hoofd- en nagerecht)* € 9,75

# Nagerechten

## **Oud Hollands**

Warme stroopwafel met huisgebakken kruidcake, ijs van appeltaart en griesmeelpudding met bosbessensaus

€ 7,75

## **Crème Brulee**

Op basis van vanille, met een bolletje kaneelijs en slagroom

€ 6,25

## **Dame blanche**

Vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom

€ 4,75

## **Winterappeltje**

Met kaneel en karamel gegaard appeltje met boerenroomijs

€ 6,75

## **Zoet en zalg**

Een bord vol kleine nagerechtjes

€ 8,75

## **Kaasplankje**

Combinatie van binnenlandse en buitenlandse kazen

€ 9,25

### ***Wijnsuggestie voor bij het dessert***

*Chateaux Jolys 2007 (Frankrijk)*

### ***Wijnsuggestie voor bij het kaasplankje***

*20 years old Tawny Port (Portugal)*