



3 hoofdgerechten voor slechts € 10,00
Of 3 gangen voor € 23,50

Eetweek 2012

Diningcity organiseert jaarlijks voor haar leden *De Eetweek*. Een aantrekkelijk aanbod om gasten weer eens te attenderen op de mooie smaken van een selecte groep restaurants.

Eetweek menu

3 gangen voor € 22,50

Voorgerecht keuzes

Gebonden wildbouillon

Wildbouillon met wilde paddenstoelen zoals cantharellen, kastanjechampignons en eekhoortjesbrood

Veluws wild hert

Carpaccio van gerookte hertenbout met truffelmayonaise, sjalot, peperpiment, bieslook en salade

Gerolde Noordzee tong

Tongrol gevuld met peterselie, witte wijn en sjalot. In een bisque van Hollandse garnaal, kruidensla en crouton

Salade met Skeapsrond (vegetarisch)

Rijke salade van eikenblad, lollo rosso en schapenkaas uit Waterland, met walnoten en frambozendressing

Hoofdgerecht keuzes

Paddenstoelen risotto (vegetarisch)

Risotto verrijkt wilde paddenstoelen zoals cantharellen, kastanjechampignons, eekhoortjesbrood en winterse salade met krokantje van kaas

Noordzee kabeljauw

In bruisende boter gebakken kabeljauw, met groentenbrunoise, gekookte krielaardappel in saus van garnalenbisque

Roots ribs

Varkensribs gemarineerd in een huisgemaakte plumsaus, gegaard in onze houtoven met knoflook- en cumberlandsaus en frisse koolsalade. Geserveerd met huisgesneden friet van Friese bintjes

Dessert

Choco Lava

Een warme chocoladecake met vloeibare vulling. Geserveerd in vanillesaus

Seizoenskaart

Voorgerechten

Mosselen uit de houtoven

Half dozijn grote mosselen met groene kruidenboter uit de houtgestookte oven

8,50

Gerolde Noordzee tong

Een rol van tong gevuld met peterselie, witte wijn en sjalot. In een bisque van Hollandse garnaal, kruidensla en crouton

8,50

Gebonden wildbouillon

Wildbouillon met wilde paddenstoelen zoals cantharellen, kastanjechampignons en eekhoortjesbrood

8,50

Veluws wild hert

Carpaccio van gerookte hertenbout met truffelmayonaise, sjalot, peperpiment, bieslook en salade

8,50

Salade met Skeapsrond (vegetarisch)

Rijke salade van eikenblad, lollo rosso en schapenkaas uit Waterland, met walnoten en frambozendressing

8,50

Vaste kaart

Voorgerechten

Hollandsche 'vistocht'

Een royale dagverse visschotel: Zeeuwse oesters, verschillende schelpen uit de Waddenzee, tong en gegratineerde mosselen. Met jonge aardappelsalade en sherry-cocktailsaus

14,50

Altijd op de kaart; Oesters uit Zeeland

6 creuses 0-0-0 met citroen, sjalotjes en rode wijnazijn

13,50

Broodmandje

Huisgebakken brood van granen van de Amerongse molen met een tipje roomboter

2,20

Seizoenskaart

Hoofdgerechten

Noordzee kabeljauw

In bruisende boter gebakken kabeljauw, met een groentenbrunoise, gekookte krielaardappel in een saus van garnalenbisque

~~18,50~~
10,00

Paddenstoelen risotto (vegetarisch)

Risotto verrijkt wilde paddenstoelen zoals cantharellen, kastanjechampignons, eekhoortjesbrood en winterse salade met krokantje van kaas

~~16,00~~
10,00

2 smaken schietend uit Aetsveld

Rose gebraden eendenborst en rilette van de bout verrijkt met groene linzen. Geserveerd met gele en rode biet met krachtige zwarte bessen wildjus

19,50

Mosselen formaat Super. Met huisgemaakten frieten met mayonaise

Mossel bereidingen

1: Traditioneel: In witte wijn met groentenboeket

2: Belgisch: In bier met groentenboeket

3: Aziatisch: Kokosmelk, citroengras, chilipeper, knoflook, koriander, gember, limoenblad

18,00

Vaste kaart

Hoofdgerechten

Roots burger

Onze dubbele burger van blonde d'Aguitaine rund is verrijkt met charlot, peterselie, witte wijn sjalot en tijm. Op een dikke ronde bol met ijsbergsla, tomaat en ui. Geserveerd met huisgesneden frieten en mayonaise.

14,50

Roots ribs

Varkensribs gemarineerd in een huisgemaakte plumsaus, gegaard in onze houtoven met knoflook- en cumberlandsaus en frisse koolsalade. Geserveerd met huisgesneden friet van Friese bintjes

~~18,50~~
10,00

Gebraden parelhoenfilet

Parelhoen uit Barneveld met jonge bospeen en kruidige bloemkoolpiccalilly, jonge aardappeltjes en vleesjus

18,50

Gegrilde ossenhaastournedos

Ossenhaas uit Werkhoven, van de blonde d'Aguitaine rund, met verse dragon-vleesjus en seizoensgroenten. Geserveerd met huisgesneden friet van Friese bintjes

23,50

Seizoenskaart

Desserts

Choco Lava

Een warme chocoladecake met vloeibare vulling. Geserveerd in vanillesaus

8,50

Najaarsfruit

Parfait van bosvruchten met verse vruchten, canelle van wodka room en een tuille

8,50

Vaste kaart

Desserts

Hollandse kaasplank

Kazen van kleinschalige Hollandse boeren.

11,50

Koffie tafel

Koffie of thee naar keuze, geserveerd met een slokje chocolade likeur 'Hollands Genoegen' en passende zoetigheden

6,50