

Menu

RESTAURANT

DE HEUVEL

Stel je eigen 3-gangen menu samen voor € 27,50

Onze chef-kok kiest ervoor om met biologisch rundvlees, dagverse bio groenten en de lekkerste sauzen te werken.

Om mee te Beginnen

Breekbrood met dippers € 5,75
Stokbrood met kruidenboter € 4,25

Starters

8,50 per gerecht

Franse uiensoep
kaasstengel - Serranoham
Zeevruchtensoep met garnaltjes
visbouillon - room - al het moois uit de zee

Rundercarpaccio (+€1,50)
truffelmayonaise - oude Beemster kaas -
rucola - zongedroogde tomaat - gebrande
pijnboompitjes

Gamba pil pil
gerookte knoflook - grote garnalen -
Spaanse peper

Caesarsalade
(ook vegetarisch mogelijk)
slamix - haricots verts - tempura kippendij -
caesar dressing - gekookt ei - croutons

Specialiteit

18,50

Zwitserse kaasfondue met gedroogde ham,
breekbrood en bio groenten

Hoofdgerechten

18,50 per gerecht

Kipbrochette
kippendij - pindasaus - gegrilde groenten -
huisgemaakte aardappelsalade

Diamanthaas
bospaddestoelen - truffeljus - gefrituurde ui

Surf&Turf Burger
speltbroodje - runderburger - grote garnalen
smokey bbq saus - krokante uienringen

Kabeljauwhaas
gerookt spek - kreeftensaus - pikante cress

Pasta zalm
paksoi - tom ka kai saus - koriander
gedroogde tomaat

Vegetarisch

18,50 per gerecht

Gevulde courgette
bio groenten - truffelsaus - oude kaas

Dubbele vegaburger
speltbroodje - falafelburger - vegetarische
burger - groente relish - avocado

**Alle gerechten worden geserveerd met
dagverse groenten**

Extra rozemarijn/knoflook aardappel 3,50
Extra gemengde salade 3,50
Extra oerfrites 3,50

Allergieën? Meld het de bediening

Zoete afsluiting 6,50 per gerecht

Tiroler apfelstrüdel - kaneeljus - slagroom
Dame Blanche vanille ijs - warme chocolade saus - slagroom
Crème brûlée "43 " likeur 43 - chocolade ijs
Sorbet vers fruit - sorbetijs - frambozensaus - slagroom