

Diner



Diner

Old classics

Kipdijsaté kroepoek – gebakken ui – komkommer zoet zuur	18.0
Spareribs huisgemaakte marinade	21.0
Zalmfilet korst van sesam – oosterse groenten – teriyaki	22.0
Rijnsburger gebakken ui – 100% beef – ei – baconmayo	18.0
Beefspies champignons – ui – spek – chiliroomsaus	21.5
Gerrits schnitzel champignons – ui – spek – gegratineerde kaas – saus naar keuze Arno's tip: + gebakken ei + €1	21.0

Noordeinde specials

Dry aged TIP van de chef € Vraag het personeel naar de dry aged van het moment	
Chateaubriand flambé v.a. 2 personen gebakken champignons – ui – spek – saus naar keuze	36.5 p.p.
Shared to meat v.a. 2 personen chef Dennis selecties van de grill	32.5 p.p.
Tournedos tournedos – Bali-jus – strofriet – brood	28.5
Rode bieten risotto 🌿 frambozen – gepofte bieten – balsamico – rucola	18.0
Dorade filet knoflook pasta – seizoensgroenten – citrus	22.5
Sliptong 3 stuks – seizoensgroenten – remouladesaus	25.0
Geroosterde Bloemkool (steak) 🌿 antiboise – Reina's tuinkruiden van B&B de Petrakerk	19.5
Lamsschenkel seizoensgroenten – rozemarijnjus	22.5

Bij de hoofdgerechten wordt bijpassend garnituur geserveerd

Diner Grand Café

Voorgerechten

Carpaccio truffelmayo – pittenmix – oude kaas – zongedroogde tomaat – rode ui	14.0
Bruschetta 🌿 tomaat – knoflook – toast – olijfolie – parmezaan	11.0
Bruschetta pata negra truffelmayo – zongedroogde tomaat – olijfolie	13.0
Sissende gamba's rode peper – knoflook – bosui – brood	13.0
Blauwe kaas salade 🌿 wit- en roodlof salade – granaatappel – peer – gerookte amandel – witte port siroop	15.0
Lams tataki frambozendressing – snijbiet – radijs	14.0
Sashimi zalm sesam korst – wasabimayo – wakame	14.0
Romige pomodorisoep gehaktballetjes – bosui	7.5
Bouillabaisse vis van het seizoen – groene olie	9.5
Karaage teriyaki – lente ui – rode peper – sesam – gebakken ui	15.0
Shared platter v.a. 2 personen selectie van chefs voorgerechten	21.0 p.p.

Kindermenu

Spaghetti bolognese	10.0
Friet met keuze uit: frikandel – kroket – kipnuggets – kaassoufflé	8.5
Gebakken zalm met verse groentes	11.0

Supplement

Zoete aardappel friet	4.5
Aardappel gratin	5.0
Gebakken aardappelen	3.5
Friet	3.5

Sauzen

Chiliroomsaus – gepofte knoflook-jus – champignonsaus –
rode peper-jus

Desserts

Dessert du chef v.a. 2 personen chefs selectie van de nagerechten	13.0 p.p.
Frambozen Crème brûlée geroosterde chocolade – meringue – mango sorbet – kletskep	9.0
Affogato chocolata amaretto mousse – espresso – vanille-ijs – bastogne crumble	8.5
Panna cotta caramel crème – stroopwafel – witte chocolade ijs	9.5
Dame blanche – old school vanille bourbon – homemade chocolade saus – geslagen room	9.0
Kaasplank selectie van kazen	15.0

Dagprijs = €

Vega = 🌿



SCAN
FOR
MENU



Heeft u allergieën? Meld dit bij ons personeel.