

Bistro



De Stoute Schoen

Verrassingsmenu

Laat u eens lekker verrassen met ons verrassingsmenu. Vraag aan de bediening wat wij u vanavond kunnen serveren. (Als u dat wél wilt weten!)

3 Gangen menu € 33,50

4 Gangen menu € 37,50

Wij serveren bijpassende wijn per glas bij de gerechten. Geef het aan als u dat wilt. Ook voor het verrassingsmenu kunnen wij een bijpassend wijnnarrangement serveren.

Koude voorgerechten

- **Carpaccio** € 9,75
Dun gesneden ossenhaas met rucolasla, parmezaanse kaas, pijnboompitten en een huisgemaakte pestodressing
- **Sashimi** € 11,75
Verse Tonijn, Zalm en gerookte Heilbot geserveerd met wasabi en sojasaus
- **Vispalet** € 12,25
Een vispalet van paling, zalm en garnalen op een bedje van sla geserveerd met toast
- **Salade Eendenborst** € 11,75
Papadum gevuld met kousenband, paksoi en eendenborst begeleid door hoisinsaus

Warme voorgerechten

- **Kaasfondue!!** € 8,50
Lekker kaasfonduetje met garnituur
- **Champignons aioli** € 10,75
Champignons in een knoflooksaus gegratineerd met kaas
- **Gamba's uit de oven** € 10,75
Gamba's in een pittige kruidenolie

Soepen

	<i>Voorgerecht</i>	<i>Tussengerecht</i>
Tomatensoep <i>Een romige soep met een vleugje basilicum</i>	€ 4,75	€2,75
Runderconsommé <i>Huisgemaakte dubbelgetrokken bouillon met een seizoensgebonden garnituur</i>	€5,25	€3,25
Uiensoep <i>Franse uiensoep gegratineerd met kaas</i>	€ 4,75	€2,75
Witlofsoep <i>Romige witlofsoep met crispy bacon</i>	€4,75	€2,75

Kleine Tussengerechten

Bagel met paddenstoelenragout <i>Bagel van Parmezaanse kaas en peterselie gevuld met ragout van bospaddenstoelen</i>		€ 5,50
Coquilles <i>Gebakken coquilles geserveerd met krab en sesamkletskep</i>		€ 6,75
Kleine Gamba's <i>Gamba's uit de oven met een pittige kruidenolie</i>		€ 6,25
Carpaccio <i>Kleine rundercarpaccio met pesto, pijnboompittjes en parmazaanse kaas</i>		€4,50
Spoem <i>Smaakneutraliserend ijs op basis van champagne</i>		€ 4,25

Hoofdgerechten

- *Vis van de markt* *dagprijs*
- *Zeeduivel* € 21,50
Gebakken zeeduivel met tomaten basilicum saus
- *Zalmfilet* € 19,50
Zalmfilet uit de oven met mozzarella en pesto
- *French rack van kalf* € 24,50
Gebakken kalfsrack met gorgonzolasaus
- *Tournedos* € 24,75
Gebakken ossenhaas geserveerd met een pepersaus, champignonsaus of de saus van de chef gemaakt van gegrilde paprika en rode ui op basis van rode wijn en balsamico met een licht zoetje van bruine basterdsuiker
- *Hertenbiefstuk* € 23,50
Gebakken hertenbiefstuk met zoete wildsaus
- *Stoofpotje van de chef* € 18,50
Steeds weer wisselend stoofpotje met bijpassende garnituur. Vraag erom bij de bediening

Nagerechten

- *Dame blanche* € 6,50
- *Appel perentaartje met kruimeldeeg uit de oven en kaneelijs* € 8,50
- *Flensjes gevuld met bananenijs en Ammarettosaus* € 8,50
- *Crème Brûlée* € 6,50
- *Chocoladefantasie* € 8,50
- *Kaasplankje* € 13,75

Tawny Port € 3,25

Colheita Port € 7,25