Mini à la carte Diner

Amuse:

Plankje Polderbrood 9,50
Briljantjes met rozemarijn, olie, balsamico, kruidenboter en tapenade.

Voorgerecht:

Soep van de dag 8,95
Huisgemaakte verse soep varieert per dag. Vraag ernaar bij de bediening

Carpaccio 16,25
Dungesneden rundercarpaccio met rucola, pijnboompitten, spekjes, parmezaanse kaas en truffeldressing.

Zalmbonbon 16,50
Gerookte zalm gevuld met crème fraiche, Hollandse garnalen, kappertjes, rode ui en mosterd dille saus.

Gamba piri piri 16,75
Gamba's in knoflookolie met piri piri kruiden.

Gebakken paddenstoelen 14,50
Gebakken paddenstoelen op knoflooktoast.

Hoofdgerecht:

Varkenshaas/Parmaham 22,50
Varkenshaas omwikkeld met parmaham met cognacsaus.

Diamanthaas 190 gram 25,95
Mals stukje rundvlees met keuze uit peper- of champignonsaus.

Kippetje 20,50
Gemarineerde halve kip met citroen/knoflooksaus.

Trio van vis 24,95
Vistrio van zalm, heilbot en meerval met garnalensaus.

Kimchi burger 19,95
Rode bietbroodje met pittige kimchi burger, romaine sla, augurk, tomaat, gebakken uitjes en tomatensalsa.

Vegetarische Quiche 20,25
Quiche gevuld met courgette, aubergine, ui , paprika, geitenkaas en kaas.

Dessert:

Coupe Polderzicht 11,75
Huisgemaakte brownie met caramelsaus, vanille-ijs en slagroom.

Appelstrudel 11,75
Warme appelstrudel met vanillesaus en kaneelijs.

Dame Blanche 11,75
Vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom.

Koffie deluxe 14,50
vers kopje koffie geserveerd met slagroom, 3 huisgemaakte bonbons (amandelpraliné, banaan en marsepein-speculaas)
Likeurkeuze uit: Jameson Whiskey, Disaronno Amaretto, Tia Maria, Licor 43 of Grand Marnier.

Onze koffie's zijn cafeïne-arm