

KEUZEMENU DINER VOORJAAR/ZOMER 2025

Amuse:

Plankje Polderbrood * (Briljantje met olie, balsamico, kruidenboter en tapenade.)

Voorgerecht:

Soep van de dag * (Huisgemaakte verse soep varieert per dag.)

Carpaccio (Dungesneden rundercarpaccio met rucola, pijnboompitten, spekjes, parmezaanse kaas en truffeldressing.)

Duo vis (Bonbon van gerookte zalm gevuld met Hollandse garnalen en avacado crème)

Bonbon van gerookte kip (Bonbon van gerookte kip gevuld met roomkaas en mango)

Burrata * (Burrata, pesto, tomaat en basilicum. Vegetarisch)

Gefrituurde bloemkool * (Bloemkoolroosjes in een crunchy jasje met knoflooksaus. Vegetarisch)

Hoofdgerecht:

Kip Ketjap (Reepjes kipfilet, paprika, ui, champignons in ketjapsaus geserveerd met rijst)

Diamanthaas (Mals stukje rundvlees met keuze uit peper- of champignonsaus.)

Zalmfilet (Zalmfilet gevuld met roomkaas)

Vegetarische Quiche * (Quiche gevulde met kaas, courgette, aubergine, ui en paprika)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groenten en patat en gebakken aardappelen

Dessert

Coupe Polderzicht (Huisgemaakte brownie met huisgemaakte caramelsaus, vanille-ijs en slagroom.)

Kaat Mossel (Vanille-ijs met chocoladesaus, advocaat en slagroom.)

Gegrilde ananas (Gegrilde ananas met kokosijs en karamelsaus)

*vegetarische gerechten