

MENUKAART

HET WITTE PAARD

Onze favoriete avond...

Een avond bij ons begint met een tafel vol lekkers om samen te delen met je tafelgenoten. Daarna geniet je van een smaakvol **diner**, zorgvuldig samengesteld door onze chef of door jou gekozen uit onze à la carte kaart.

Een goede **fles wijn** op tafel. Gekozen uit onze wijnwinkel met de beste prijs-kwaliteit in de regio. Of een heerlijk glas van onze **wijnkaart**.

Na deze avond hopen wij dat jullie de volgende keer weer terug willen komen. Als er iets is, wat wij vanavond vergeten, of beter kan, dan horen wij het graag.

Geniet van deze avond,
Joë, Simon, Sanne, Jean Paul & ons team

Menu Het Witte Paard

VANAF 2 PERSONEN 89,- P.P.

Met onder andere:
een heerlijk **APERITIEF**
selectie van onze lekkerste **BITES**
4 GANGEN CHEFS MENU

Tafelwater & koffie of thee met wat lekkers
Heerlijke fles wijn mee naar huis uit onze **WIJNWINKEL**
Optioneel met BIJPASSENDE **WIJNEN 27,50**

Op zoek naar een bijzondere wijn? Neem een kijkje in onze wijnwinkel!

Voorgerechten

SALADE GEITENKAAS | 13,75

Klassiek met romige, zoete en hartige smaken

1/2 DOZIJD OESTERS | 22,75

Zilte, pure delicatessc uit de zee

GAMBA'S UIT DE OVEN | 17,50

Sappige gamba's met mediterrane smaken

RUNDER CARPACCIO | 15,75

Dun gesneden met een luxe, romige truffeltoets

SPAANSE TOMAAT-PAPRIKASOEP | 9,50

Volle, kruidige soep met zonnige Spaanse smaken

OOSTERSE BIEFSALADE | 17,75

Oosters geïnspireerd met umami-rijke dressing

SALADE GEROOKTE ZALM | 14,75

Frisse salade met warm gerookte zalm

CARPACCIO VAN RODE BIET | 9,75

Crispy chili olie - miso-tahinicrème - bosui

VISSOEP | 11,75

Romig en goed gevuld, boordevol smaak uit de zee

POMPOENSOEP | 9,75

Verwarmende soep met een romige structuur

Hoofdgerechten

TRUFFEL PASTA | 19,75

Romige truffelsaus met een Italiaanse touch

EENDENBOUT | 28,50

Boterzachte eendenbout met diepe, volle smaken

GAMBA'S PIRI-PIRI | 28,75

Sappige gamba's in een pittige piri-pirisaus

LENGFILET | 29,75

Met een zachte kruidenroomsaus en garnituur

FLAT IRON STEAK | 31,75

Malse steak met een krachtige saus en garnituur

KALFS RIB-EYE | 35,50

Sappige kalfsribeye met frisse balsamicosaus

CLASSIC BURGER | 19,75

Royaal belegd op een brioche bun

Bijgerechten

Frietjes met mayo | 4,50

Side Salade | 4,50

Allergie of speciale dieet wens? Laat het ons weten!

SPECIALS VAN DE CHEF

Tournedos

Geserveerd met groenten, aardappelgarnituur
en truffeljus

39,75

Rundersukade

Geserveerd in eigen saus met puree en aardappelgarnituur

26,75

Zeetong

400/600 gram

In roomboter gebakken, afgeblust met citroen
en geserveerd met groenten en aardappelgarnituur

49,75

Desserts

DAME BLANCHE | 9,75

Verwennerij van romig vanille-ijs met warme chocoladesaus

CHOCOLADEMOUSSE | 10,50

Luchtige chocolademousse met een frisse fruitige saus

CHEESECAKE | 11,75

Romige met een zoete karameltoets en een knipoog naar de stroopwafel

BOLLETJE IJS | 1,50

Vanille - mokka - framboos - pistache

KAAS PLATEAU | 13,75

Diverse binnen en buitenlandse kazen

KOFFIE/THEE MET FRIANDISE | 8,50

Koffie met huisgemaakte lekkernijen

Bijpassende wijn of port

Enate - Gewürztraminer Dulce Late Harvest | 9,50

Alves de Sousa - Quinta da Gaivosa 10 YO Tawny Port | 10,50

Digestief suggesties

Speciale koffie's

French | Italian | Irish | Spanish
8,50

Cognac & Calvados

Mestreau & Cie - Cognac V.S. | 7,90

Mestreau & Cie - Cognac V.S.O.P. | 9,90

Mestreau & Cie - Cognac X.O. | 17,50

Roger Groult - Calvados 8 Ans Sauternes Cask Finish | 9,00

Grappa's

Berta - Grappa Nibbio Barbera Piëmonte Italië | 8,50

Berta - Grappa Monprà Affinata Piëmonte Italië | 8,50

Whisky's

Cragganmore Speyside Single Malt 12yrs | 11,90

Aberlour Speyside Single Malt 12yrs | 11,50

Dalwhinnie Highland Single Malt 15yrs | 14,50

Caol Ila Islay Single Malt 12yrs | 12,00

Likeuren

Berta - Amaretto DiMombaruzzo | 7,50

Berta - DiRose Rosolio | 7,50

Koremans Limoncello | 4,80

Koremans Orangecello | 4,80