

POLDERDINER

17-21.30 UUR

VOORAF

NL

Soep : zie bord (dagprijs)	
Garnalenkroketjes (3) van Holtkamp, turks brood en aioli	10,50
Burrata met gemarineerde tomaat, pesto en crostini	8,75
Salade van haricots verts, lof, roquefort, lamsham en mosterddressing	7,75 10,50
Salade van quinoa, gegrilde asperge en paprika, feta, cranberry en citroen-munt dressing	7,75 10,50

HOOFDGERECHTEN

Dagschotel : zie bord (dagprijs)	
Angusburger met rode uienchutney, tzatziki en friet	13,50
Entrecote met geroosterde bieten, ovenaardappels en balsamicojus	19,50
Roodbaarsfilet met aardappelgratin, courgette-asperge salade en tomaten-saffraan-coulis	17,50
Kaasfondue van boerenkaas en maasdammer	16,50
Lasagne van spinazie, tomaten, venkel en taleggio	13,50
Couscous met pompoen, pruimen, rettich en Noord Afrikaanse kruiden	14,50

NAGERECHTEN

Brownie met vanille ijs	6,50
Vanille hang-op met rabarber en crumble	5,50
Drie soorten sorbetijs van de IJsmakerij (aardbei, appel en citroen-basilicum)	6,50
Affogato (espresso met bolletje vanilleijs)	4,00

BIJ DE BORREL ZIE OMMEZIJDE

WIJN

ROOD GLAS | FLES

Los Frailes, Monastrell	3,50 19,00
Bilogia, Monastrell Syrah	4,25 24,00
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon	5,00 28,00

WIT GLAS | FLES

Los Vigneaux, Sauvignon	3,50 19,00
Los Vigneaux, Chardonnay	3,50 19,00
Laballe, Cascade	4,00 21,50

STARTER

EN

Soup : see black board (day price)	
Shrimp croquettes (3) by Holtkamp with aioli	
Burrata with marinated tomatoes, pesto and crostini	
Salad of green beans, chicory, roquefort, lamb ham and a mustard dressing	
Salad of quinoa, grilled asparagus and paprika, feta, dried cranberries and a lemon-mint dressing	

MAIN COURSES

Dish of the day : see black board (day price)	
Angus burger with red onion chutney, tzatziki, french fries	
Entrecote with roasted beets, oven-baked potatoes and basil gravy	
Red bream filet with potato gratin, zucchini and asparagus salad, and tomato-saffron-coulis	
Cheese fondue of farmhouse and Maasdammer cheese	
Lasagne with spinach, tomato, fennel and taleggio	
Couscous with pumpkin, prunes, black radish and North African seasoning	

DESSERTS

Brownie with vanilla icecream	
Vanilla curds with rhubarb and crumble	
Three flavours of sorbet ice cream (strawberry, apple and lemon basil)	
Affogato (espresso with a scoop of vanilla ice cream)	

SNACKS SEE OTHER SIDE

WINE

RED GLASS | BOTTLE

Los Frailes, Monastrell	
Bilogia, Monastrell Syrah	
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon	

WHITE GLASS | BOTTLE

Los Vigneaux, Sauvignon	
Los Vigneaux, Chardonnay	
Laballe, Cascade	