

DINERKAART

VOORGERECHTEN

OVENVERS BROOD	9,50
<i>Aioli, kruidenboter, olijven</i>	
GAMBA'S AL AJILLO	15,00
<i>Gamba's in kruidenboter, knoflook, chilipeper en wordt geserveerd met brood</i>	
BEEF TATAKI	15,50
<i>Dun gesneden mals rundvlees, ponzu dressing, krokante uitjes</i>	
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE	14,50
<i>Slakken in kruidenboter en wordt geserveerd met brood</i>	
GRAVAD LAX	15,50
<i>Koud gerookte gravad lax, avocado crème, geweckte komkommer en ui, zalmkaviaar, pergamena di pane</i>	
STEAK TARTAAR	16,00
<i>Avocadocrème, krokante eidooier, truffelmayonaise, zoetzure radijs</i>	
CRUNCHY VEGA	15,50
<i>Krokante sushirol, wakame, sojasaus, krokante ui, bosui, gember, chipotle mayonaise</i>	

SOEPEN

TOSCAANSE TOMATENSOEP	8,50
<i>Geroosterde groente, pulled pork</i>	
POMPOENSOEP	8,50
<i>Gruyèrekaas, pompoenpitten, pompoenpitolie</i>	



/DEEETKAMERVANGIETHOORN

HOOFDGERECHTEN

BOERENSCHNITZEL	28,50
<i>Varkensschnitzel, ui, champignon, paprika, spek</i>	
SATÉ VAN KIPPENDIEN	26,50
<i>Chinese kool, haricot verts, seroendeng, cassave, satésaus</i>	
RUNDER SHORT RIB	30,00
<i>Pastinaakcrème, biet, gegrilde wortel, bimi, honing-tijmsaus</i>	
HAMBURGER DE EETKAMER	25,50
<i>Sesambun, sla, augurk, bacon, tomaat, brie, bosui, truffelmayonaise</i>	
ENTRECOTE SURF & TURF	36,00
<i>Lendenbiefstuk, gamba's, kruidenboter, aardappeltaartje</i>	
HERTENBIEFSTUK	34,00
<i>Pastinaakcrème, biet, gegrilde wortel, bimi, gekarameliseerde ui, rode wijnsaus</i>	
LAMSRUMP	34,00
<i>Lamsbiefstuk, saffraanrisotto, paksoi, bimi, honing-tijmsaus</i>	

AL ONZE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET GARNITUUR
OP HET BORD. EN MET FRIET EN MAYONAISE.

36,00

Tip!

ENTRECOTE SURF & TURF

*Lendenbiefstuk, gamba's, kruidenboter,
aardappeltaartje*

BIJGERECHTEN

ZOETE-AARDAPPELFRIET	6,00
SALADE	5,00
AARDAPPELTAARTJE	5,00
LOADED FRIES	8,50
<i>Friet, truffelmayonaise, bosui</i>	

DE EETKAMER
VAN *Giethoorn*

DINERKAART

VISGERECHTEN

ZALMFILET & GAMBA'S 30,00

Gebakken zalmfilet, gamba's, venkel, knoflook-pernodsaus

ZEEBAARSFILET 29,50

Venkel, zeekraal, bimi, sjalot-roomsaus

VEGETARISCHE GERECHTEN

ROMIGE SAFFRAANRISOTTO MET GEBAKKEN CHAMPIGNONS 20,50

RAVIOLI MET TRUFFEL EN PADDENSTOELEN 20,50

Met lichte sjalot-roomsaus en Gruyèrekaas

INDIASE GERECHTEN

TIKKA KIP TANDOORI 26,50

Kippendij, Indiase kruiden, room, rijst, Indiaas naanbrood

TIKKA KIP CURRY 26,50

Kippendij, madrascurry, room, Indiaas naanbrood

AL ONZE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET GARNITUUR
OP HET BORD. EN MET FRIET EN MAYONAISE.

ONZE GERECHTEN BEVATTEN MOGELIJK
INGREDIËNTEN DIE NIET SPECIFIEK ZIJN BENOEMD
OP ONZE MENUKAART. WIJ VERZOEKEN U DAAROM
TE ALLEN TIJDE DOOR TE GEVEN WANNEER U EEN
ALLERGIE HEEFT.



/DEEETKAMERVANGIETHOORN

DESSERTS

CRÊPE SUZETTE 11,50

Dunne flensjes, poedersuiker, bloedsinaasappelijs, sinaasappelsaus

WECKPOTJE BOERENJONGENS 12,50

Boerenjongensijs, slagroom

MOELLEUX AU CHOCOLAT 13,50

Warm chocoladetaartje, toffeesaus, hazelnootcrunch, vanille-ijs

WECKPOTJE DAME BLANCHE 12,50

Vanille-ijs, chocoladesaus, chocoladebrownie, slagroom

WENTELTEEFJE VAN SUIKERBROOD 11,50

Poedersuiker, slagroom

WECKPOTJE DE EETKAMER 12,50

3 verschillende bolletjes ijs, vers fruit, aardbeiensaus, slagroom

SABAYON MET VERS FRUIT 12,50

Een luchtig schuim met marsalawijn

Iets te vieren?

ARRANGEMENTEN

HIGH TEA, WINE, BEER & COCKTAIL

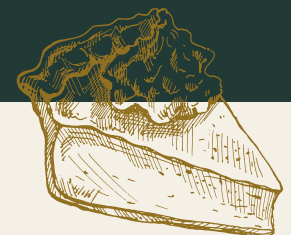
Zin in een middag of avond uitgebreid genieten? Of je nu kiest voor onze feestelijke **High Tea**, een stoere **High Beer**, een elegante **High Wine** of een smaakvolle **High Cocktail**: wij zorgen voor de perfecte combinatie van premium dranken en bijpassende hapjes. Al onze High-specials zijn te boeken vanaf 2 personen. Omdat wij alles vers voorbereiden, vragen wij je om minimaal één dag van tevoren te reserveren.

13,50

Tip!

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Warm chocoladetaartje, toffeesaus,
hazelnootcrunch, vanille-ijs



ALLERGENEN

VRAAG HET GERUST AAN ONS PERSONEEL

Heeft u een allergie of dieetwens? Ons personeel vertelt u graag welke allergenen in onze gerechten zitten.

DE EETKAMER
VAN *Giethoorn*