

DINERKAART

VOORGERECHTEN

OVENVERS BROOD MET DIPS EN OLIJVEN ✓	9,50
UIENSOEP ✓ <i>Gegratineerd met kaas</i>	8,75
MOSTERDSOEP ✓ <i>Bosui, croutons</i>	8,75
TOSCAANSE TOMATENSOEP <i>Bosui, croutons</i>	8,75
GAMBA'S PIRI- PIRI <i>Malse gamba's kort gebakken in piri- piri saus, bosui, rode ui, knoflook</i>	15,50
CARPACCIO <i>Carpaccio van ossenhaas, pittenmix, kappertjes, oude kaas flakes, mesclun sla, truffelmayonaise</i>	16,00
STEAK TARTAAR <i>Kwartel ei, augurk, ui, kappertjes, mierikswortel, parmezaan, dragonolie</i>	16,50
BEEF TATAKI <i>Geschroeide biefstuk, avocado crème, wakame, sesamsaus</i>	15,75
ZALM TOMPOUCE (JONGENS VAN DE FANT) <i>Gerookte zalm, roomkaas, rode ui, kappertjes, mesclun sla, limoenmayonaise</i>	16,50
BAO BUNS MET PULLED CHICKEN <i>2 stuks, rode ui, paprika, sesamsaus</i>	15,75
BIETENTARTAAR MET GEITENKAAS ✓ <i>Notenmix, vijgen, balsamico stroop</i>	15,00
KNOFLOOK CHAMPIGNONS GEGRATINEERD MET KAAS ✓ <i>Champignons, room, knoflook, kaas, bosui</i>	15,50



/DEEETKAMERVANGIETHOORN



HOOFDGERECHTEN

VARKENSSCHNITZEL (350 GR) <i>Pepersaus, champignonsaus</i>	28,50
ENTRECOTE <i>Kruidenboter of stroganoffsaus, seizoensgroenten</i>	32,00
KIPSATÉ (300 GR) <i>Kippendijen saté, satésaus, kroepoek, atjar, gebakken uitjes</i>	27,50
SURF & TURF <i>Rundersteak, gamba's, kruidenboter, seizoensgroenten</i>	33,00
MIX GRILL (400 GR) <i>Varkenshaas, kipfilet, biefstuk, kipsaté, 3 sauzen, seizoensgroenten</i>	32,00
BUIKSPEK EN GAMBA'S <i>Sous- vide gegaarde buikspek, bimi, spinazie, oosterse saus, seizoensgroenten</i>	29,50
KALFSWANG <i>Geglaceerde kalfswang, puree, rode wijnsaus, seizoensgroenten</i>	32,00
DOUBLE EETKAMER BURGER <i>Runderburger dubbel, mesclun sla, pulled chicken, koolsalade, spek, tomaat, augurk, ui, cheddar, BBQ- saus</i>	29,50

Alle gerechten worden geserveerd met koud garnituur, verse friet, Tater Tots met salsa saus, mayonaise

29,50

Tip!

DOUBLE EETKAMER BURGER

Runderburger dubbel, mesclun sla, pulled chicken, koolsalade, spek, tomaat, augurk, ui, cheddar, BBQ- saus



DE EETKAMER
VAN *Giethoorn*

DINERKAART

VISGERECHTEN

ZALM 29,00

Krokante zalm, ahornsiroop, notenmix, seizoensgroenten

GEBAKKEN ZEEBAARSFILET 30,00

Champignonrisotto, spinazie, truffelmayonaise

VEGETARISCHE GERECHTEN

AVOCADO BURGER ✓ 22,50

Bun, mesclun sla, avocado, hempsaus

CHAMPIGNONRISOTTO ✓ 20,50

Spinazie, truffelmayonaise

Alle gerechten worden geserveerd met koud garnituur,
verse friet, Tater Tots met salsa saus, mayonaise

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



/DEEETKAMERVANGIETHOORN



DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 10,50

Gekarameliseerd met suiker, softijs

HUISGEMAAKTE TIRAMISU 10,50

Mascarponecreme, lange vingers, koffie likeur

WITTE CHOCOLADE CHEESECAKE 11,50

Geserveerd met kersen topping, yoghurt- bosvruchtenijs dat perfect
balanceert tussen zoet en fris

WECKPOTJE PISTACHE 10,50

Crumble, pistache mousse, ganache

Iets te vieren?

ARRANGEMENTEN

HIGH TEA, WINE, BEER & COCKTAIL

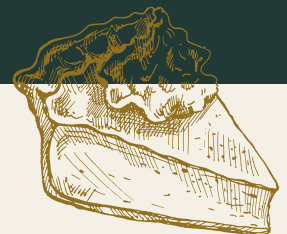
Zin in een middag of avond uitgebreid genieten? Of je nu
kiest voor onze feestelijke **High Tea**, een stoere **High Beer**,
een elegante **High Wine** of een smaakvolle **High Cocktail**:
wij zorgen voor de perfecte combinatie van premium
dranken en bijpassende hapjes. Onze arrangementen
zijn ideaal om bij te praten, iets te vieren of gewoon
te proosten op het goede leven. Al onze High-specials
zijn te boeken vanaf 2 personen. Omdat wij alles vers
voorbereiden, vragen wij je om minimaal één dag van
tevorens te reserveren.

11,50

Tip!

WITTE CHOCOLADE CHEESECAKE

Geserveerd met kersen topping,
yoghurt- bosvruchtenijs dat
perfect balanceert tussen zoet en fris



DE EETKAMER
VAN *Giethoorn*