

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
TOM KHA KAI SOEP <i>Bosui, croutons, kip</i>	8,75
TORPEDO GARNALEN MET PIRI-PIRI SAUS	14,50
GARNALECOCKTAIL <i>Cocktailsaus, toast</i>	18,50
CARPACCIO <i>Carpaccio van ossenhaas, pittenmix, kappertjes, oude kaas flakes, mesclun sla, truffelmayonaise</i>	16,00
STEAK TARTAAR <i>Augurk, kappertjes, dragonmayonaise</i>	15,75
TRIO VAN VIS <i>Gerookte zalm, gerookte paling, garnalen</i>	17,50
BIETENTARTAAR MET BURRATA ✓ <i>Balsamico stroop</i>	15,00
CHAMPIGNONS IN ROMIGE KNOFLOOKSAUS ✓ <i>Gegratineerd met kaas</i>	15,50

  /DEEETKAMERVANGIETHOORN



HOOFDGERECHTEN

SCHNITZEL <i>Met pepersaus of champignonsaus</i>	28,50
KIPSATÉ <i>Malse kippendijen, satésaus, kroepoek, krokante uitjes</i>	29,50
RUNDERSTEAK <i>Met pepersaus of kruidenboter, zoete aardappel, bimi, wortel, eendenlever, madeirasaus</i>	34,00
MIX GRILL 300 GRAM <i>Varkenshaas, kipfilet, biefstuk, spareribs</i>	31,00
EENDENBORST <i>Met teriyakisaus</i>	29,00
KALFSENTRECOTE <i>Met pepersaus of kruidenboter</i>	33,00
SPARERIBS PIRI-PIRI <i>Geserveerd met sauzen</i>	32,00
HAMBURGER DE EETKAMER <i>Runderhamburger, bun, ui, champignons, cheddar kaas, zigeunersaus</i>	29,50

HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD
MET BIJPASSENDE GROENTEGARNITUUR EN VERSE FRIET

33,00

Tip!

KALFSENTRECOTE

Met pepersaus of kruidenboter

BIJGERECHTEN

ZOETE AARDAPPEL FRIET	6,00
SALADE	5,00
LOADED FRIES <i>Friet, truffelmayonaise, bosui</i>	8,50

DE EETKAMER
VAN *Ciethoorn*

DINERKAART

VISGERECHTEN

ZALMFILET	29,00
<i>Krokante zalm, ahornsiroop, notenmix, seizoensgroenten</i>	
ZEEBAARSFILET	29,75
<i>Met tagliatelle in kruidenroomsaus</i>	
ZALMFILET	29,00
<i>Met tagliatelle in kruidenroomsaus</i>	

VEGETARISCH GERECHTEN

VEGA SCHNITZEL ✓	26,50
<i>Champignonsaus of pepersaus, puree, bimi, wortel, biet</i>	
VEGA HAMBURGER ✓	26,50
<i>Bun, mesclun sla, tomaat, augurk, ui, champignons, cheddar kaas</i>	

HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD
MET BIJPASSENDE GROENTEGARNITUUR EN VERSE FRIET

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

CRÈME BRÛLÉE CHOCOLA	10,50
<i>Gekarameliseerde suiker, vanille-ijs</i>	
TIRAMISU HUISGEMAAKT	10,50
<i>Mascarponecreme, lange vingers, koffie likeur</i>	
WITTE CHOCOLADE CHEESECAKE	11,50
<i>Geserveerd met kersen topping, yogurt-bosvruchtenijs, slagroom</i>	
STICKY TOFFEE CAKE	11,50
<i>Geserveerd met vanille-ijs, slagroom, toffeesaus</i>	
COUPE AARDBEI (INDIEN VOORRADIG)	11,50
<i>Softijs, aardbeien, aardbeiensaus, slagroom</i>	
COUPE EETKAMER	11,50
<i>Softijs, verse fruit, aardbei-kiwi saus, slagroom</i>	
COUPE ADVOCAAT	10,50
<i>Softijs, advocaat, chocoladeparels, slagroom</i>	
COUPE CHOCOLA	10,50
<i>Softijs, chocoladesaus, chocoladeparels, slagroom</i>	

Iets te vieren?

ARRANGEMENTEN

HIGH TEA, WINE, BEER & COCKTAIL

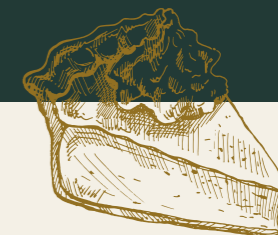
Zin in een middag of avond uitgebreid genieten? Of je nu kiest voor onze feestelijke **High Tea**, een stoere **High Beer**, een elegante **High Wine** of een smaakvolle **High Cocktail**: wij zorgen voor de perfecte combinatie van premium dranken en bijpassende hapjes. Al onze High-specials zijn te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

11,50

Tip!

STICKY TOFFEE CAKE

Geserveerd met vanille-ijs,
slagroom, toffeesaus



DE EETKAMER
VAN *Ciethoorn*