

DE MOLEN

RESTAURANT • TERRAS • BAR

MENU'S

3 gangen maandmenu <i>3 courses month menu</i>	€ 27.50
3 gangen menu 'De Molen' 3 courses menu 'De Molen'	€ 34.50
4 gangen menu 'De Molen' 4 courses menu 'De Molen'	€ 42.50

Heeft u vragen over allergenen? Meld het ons!

VOORGERECHTEN | STARTERS

Geitenkaas

€ 9.50

gebakken geitenkaas | gepocheerde vijg | bruschetta | pecan noot | uien compote
EN: baked goat cheese | poached fig | bruschetta | pecan nut | compote of onion

Coquille

€ 13.00

gebakken coquilles | Serranoham | vinaigrette van truffel | aardpeer | macadamia
EN: baked scallops | Serrano ham | vinaigrette of truffle | jerusalem artichoke | macadamia nuts

Duif

€ 12.50

lichtgerookte duivenborst | rouleau van eendenlever | toffee van biet | citrus
EN: lightly smoked pigeon breast | rouleau of duck liver | beetroot | citrus

SOEPEN | SOUPS

Tomatensoep

€ 5.75

soep van Pomodori tomaat | gehaktballetjes | room
EN: soup of Pomodori tomato | meat balls | cream

Courgettesoep

€ 6.50

soep van courgette | kokos | ras-el-hanout | palingschuim
EN: soup of zucchini | coconut | ras-el-hanout | foam of eel

Bisque

€ 7.50

soep van schaal- en schelpdieren | crostini | rouille
EN: soup of shellfish | crostini | rouille

VOORGERECHTEN | STARTERS

Tonijn | Gamba

€ 12.50

tataki van tonijn | krokante gamba | wasabi | soja | spring roll | wakamé
EN: tataki of tuna | crunchy king prawn | wasabi | soy | spring roll | wakamé

Trio van Kalf

€ 12.75

tartaar van kalf met koolrabi en dragon mayonaise | bitterbal van kalfssukade met crème van piccalilly | rouleau van kalfsrosbief met truffel en kaas krokant
EN: tartar of veal with turnip and tarragon mayonaise | small croquette of veal with cream of piccalilli | Rouleau of veal with truffel and cheese crisp

Oesters

€ 13.50

oesters
EN: oysters

Gamba's

€ 12.50

gebakken gamba's | sweet chili | crème fraîche | taugé
EN: baked king prawns | sweet chili | sour cream | bean sprouts

Duo Eendenlever

€ 12.50

gebakken eendenlever met tarte tatin van appel | rouleau van eendenlever met suikerbrood
EN: baked duck liver with tarte tatin of apple | rouleau of duck liver with sugar bread

Zalm

€ 10.00

grove tartaar van zalm | mierikswortel | gefrituurd ei | crème fraiche
EN: tartar of salmon | horse radish | fried egg | sour cream

Carpaccio*

€ 9.50

carpaccio | truffelcrème | Parmezaanse kaas | pijnboompitten
EN: carpaccio of beef | truffle cream | Parmesan cheese | pine nuts

of / or

carpaccio | pesto | Old Amsterdam | pijnboompitten
EN: carpaccio of beef | pesto | Old Amsterdam | pine nuts

* Supplement eendenleverkrullen € 4.50

HOOFDGERECHTEN

Tournedos

€ 24.95

gebakken tournedos | pastinaak | witlof | meloesuitjes | aardpeer | truffeljus
EN: baked tenderloin beef | parsnip | chicory | onion | jerusalem artichoke | truffle gravy

Tournedos | Duo

€ 24.95

1 kleine tournedos met truffelsaus | 1 kleine tournedos met béarnaise
EN: 1 small tournedos with sauce of truffle | 1 small tournedos with béarnaise sauce

Eendenborst

€ 19.75

gebakken eendenborstfilet | hoi-sin | limoenrijst | paksoi | shii-take
EN: baked duck breast | hoi-sin | lime rice | chinese cabbage | shii-take

Kalf

€ 24.00

gebakken kalfshaas | bitterbal van kalfssukade | gegrilde groene asperge | béarnaise
EN: baked veal tenderloin | small croquette of veal | grilled green asparagus | béarnaise

Bavette

€ 23.50

gegrilde bavette-steak | geroosterde groenten | saus van blauwe kaas
EN: grilled bavette steak | roasted vegetables | sauce of blue cheese

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Kabeljauw | Ossenworst € 19.50

gebakken kabeljauwfilet | ossenworst | aardappel | piccalilly beurre blanc
EN: baked fillet of cod | beef | potato | piccalilli beurre blanc

Zeewolf | Gamba € 22.00

gebakken zeewolffilet | gamba's | groene curry | taugé | mango
EN: baked fillet of wolffish | king prawns | green curry | bean sprouts | mango

Zeebaars € 22.50

gegrilde zeebaarsfilet | gamba | kruiden beurre blanc
EN: grilled fillet of sea bass | king prawn | herb beurre blanc

Mosselen | Klassiek € 21.50

mosselen op klassiek wijze | witte wijn | groenten
EN: mussels | white wine | vegetables

Mosselen | Trappist € 21.50

mosselen | trappist | groenten
EN: mussels | trappist beer | vegetables

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Risotto | Krokante Brie € 18.75

truffel risotto | krokante brie | groene asperge | tomaat
EN: truffle risotto | crunchy brie | green asparagus | tomato

DE MOLEN

RESTAURANT • TERRAS • BAR