

# DE MOLEN

RESTAURANT • TERRAS • BAR

## VOORGERECHTEN

**Tonijn** € 12.50  
tonijn in sesam | teriyaki | wasabi | mango | taugé | papadum

**Kalf** € 12.75  
tartaar van kalf | ravioli van augurk | truffel crème

**Oesters** € 13.50  
oesters | citroen

**Gamba's** € 12.50  
gebakken gamba's | sweet chili | crème fraîche | taugé

**Eendenlever | Eendenbout** € 12.50  
marbré van eendenlever en eendenbout | rode biet | koffie crumble | brioche

**Zalm** € 10.00  
gebakken zalm | bulgur salade | baharat crème | sinaasappel | pecannoot

**Geitenkaas** € 9.50  
gebakken geitenkaas | Serranoham | honing | pecannoot | vijgencompote

**Coquille** € 13.00  
gebakken coquilles | Serranoham | truffel | aardpeer | macadamia

**Gerookte entrecôte** € 12.50  
gerookte dungseden entrecôte | peer | geitenkaas | 12 jaar oude aceto

**Carpaccio\*** € 9.50  
carpaccio | truffelcrème | Parmezaanse kaas | pijnboompitten  
of  
carpaccio | pesto | Old Amsterdam | pijnboompitten  
\* Supplement eendenlever krullen € 4.50

## SOEPEN

**Tomatensoep** € 5.75  
soep van Pomodori tomaat | gehaktballetjes | room

**Bisque** € 7.50  
soep van schaal- en schelpdieren | crostini | rouille

**Knolselderij truffelsoep** € 7.95  
soep van knolselderij | truffel | zalm

# DE MOLEN

RESTAURANT • TERRAS • BAR

## HOOFDGERECHTEN

<b>Kabeljauw   Kalfssukade</b> gebakken kabeljauwfilet   bitterbal van sukade   andijvie   aardappel   kalfsjus	€ 19.50
<b>Roodbaars</b> gebakken roodbaarsfilet   schaal- schelpdieren   tomaat risotto	€ 22.00
<b>Zeebaars   Gamba</b> gegrilde zeebaarsfilet   gamba   pasta   pesto   Parmezaanse kaas	€ 22.50
<b>Heilbot   Coquille</b> gebakken heilbotfilet   gebakken coquille   pastinaak   truffelsaus	€ 23.50
<b>Tournedos</b> gebakken tournedos   zuurkool   koolrabi   truffelsaus	€ 24.95
<b>Tournedos   Duo</b> 1 kleine tournedos met truffelsaus   1 kleine tournedos met bearnaise	€ 24.95
<b>Iberico</b> zacht gegaarde lende   gestoofde wang   zuurkool   appel   calvadossaus	€ 22.50
<b>Eend   Eendenlever</b> eendenborst   gebakken eendenlever   biet   pistache   appel   px-saus	€ 23.50
<b>Bavette</b> gegrilde bavette-steak   geroosterde groenten   saus van blauwe kaas	€ 23.50

## VEGETARISCH HOOFDGERECHT

<b>Tagliatelle   Truffel</b> tagliatelle   truffel   kletskep van Parmezaan	€ 18.75
--	---------

## MENU'S

3 gangen maandmenu	€ 27.50
3 gangen menu 'De Molen'	€ 34.50
4 gangen menu 'De Molen'	€ 42.50

# DE MOLEN

RESTAURANT • TERRAS • BAR

## STARTERS

**Tuna** € 12.50  
tuna with sesame | teriyaki | wasabi | mango | bean sprouts | papadum

**Veal** € 12.75  
tartar of veal | ravioli of pickles | cream of truffle

**Oysters** € 13.50  
oysters | lemon

**King prawns** € 12.50  
baked king prawns | sweet chili | sour cream | bean sprouts

**Duck liver | Duck leg** € 12.50  
marbré of duck liver and duck leg | beetroot | coffee crumble | brioche

**Salmon** € 10.00  
baked salmon | cream of baharat | orange | pecan

**Goat cheese** € 9.50  
baked goat cheese | Seranno ham | honey | pecan nut | compote of fig

**Scallops** € 13.00  
baked scallops | Serrano ham | truffle | Jerusalem artichoke | macadamia

**Smoked entrecote** € 12.50  
smoked, thinly sliced entrecote | pear | goat cheese | 12 year old balsamic

**Carpaccio\*** € 9.50  
carpaccio of beef | truffle cream | Parmesan cheese | pine nuts

or  
carpaccio of beef | pesto | Old Amsterdam | pine nuts  
\* Supplement duck liver € 4.50

## SOUPS

**Tomato soup** € 5.75  
soup of Pomodori tomato | meat balls | cream

**Game Stock** € 7.00  
with wild duck

**Celleriac truffle soup** € 7.95  
soup of celleriac | truffle | salmon

# DE MOLEN

RESTAURANT • TERRAS • BAR

## MAIN COURSES

<b>Codfish   Stew</b> pan fried fillet of cod   stew   endive   potatoe   veal jus	€ 19.50
<b>Red perch</b> pan fried fillet of red perch   shellfish   risotto of tomato	€ 22.00
<b>Sea bass   King prawn</b> grilled fillet of sea bass   king prawn   pasta   pesto   Parmesan cheese	€ 22.50
<b>Halibut   Scallop</b> pan fried fillet of halibut   baked scallop   parsnip   truffle jus	€ 23.50
<b>Tournedos</b> baked tournedos   sauerkraut   kohlrabi   sauce of truffle	€ 24.95
<b>Tournedos   Duo</b> 1 small tournedos with sauce of truffle   1 small tournedos with béarnaise sauce	€ 24.95
<b>Iberico</b> slow cooked loin   stewed cheek   sauerkraut   apple   calvados sauce	€ 22.50
<b>Duck   Duck liver</b> duck breast   baked duck liver   beet root   pistachio   apple   px-sauce	€ 23.50
<b>Bavette</b> grilled bavette steak   roasted vegetables   sauce of blue cheese	€ 23.50

## VEGETARIAN MAIN COURSE

<b>Tagliatelle   Truffle</b> tagliatelle   truffle   Parmesan cheese	€ 18.75
---	---------

## MENU'S

3 courses month menu	€ 27.50
3 courses menu 'De Molen'	€ 34.50
4 courses menu 'De Molen'	€ 42.50