

DE MOLEN

RESTAURANT • TERRAS • BAR

SALADES

Salade De Molen gemarineerde kip bacon ei tomaat aioli	€ 9.50
Salade carpaccio * runder carpaccio rucola pesto Old Amsterdam of runder carpaccio rucola truffelcrème Parmezaanse kaas * supplement eendenlever krullen	€ 9.50 € 4.50
Salade Niçoise tonijn olijf kappertjes ansjovis aardappel haricot verts	€ 9.50
Salade Val-Dieu warme Val-Dieu kaas vijg pijnboompit paddestoelen	€ 9.00
Oosterse salade vis zeebaars chevice gebakken gamba's sesam wakamé wasabi	€ 12.50

SLIDER

Slider Hamburger 3 kleine broodjes hamburger 3 verschillende toppings	€ 11.50
Slider Cheeseburger 3 kleine broodjes hamburger cheddar 3 verschillende toppings	€ 12.50
Slider Pulled duck 3 kleine broodjes pulled duck 3 verschillende toppings	€ 12.50

CROQUES

Croque Monsier Croque monsieur Stompetoren kaas boerenham	€ 6.50
Croque Madame Croque madame Stompetoren kaas boerenham spiegelei	€ 7.00

SANDWICH

Sandwich carpaccio * runder carpaccio rucola pesto Old Amsterdam of runder carpaccio rucola truffelcrème Parmezaanse kaas * supplement eendenlever krullen	€ 9.50 € 4.50
Sandwich gerookte entrecôte dungsnesden gerookte entrecôte peer jonge geitenkaas aceto balsamico	€ 9.00
Sandwich zalm gerookte zalm olijf tomaat kappertjes kruiden crème	€ 9.50
Sandwich makreel paling gerookte makreel paling venkel sinaasappel limoenmayonaise	€ 9.00
Rundvlees kroketten 2 huis gemaakte kroketten van sukade piccalilly mayonaise	€ 11.50

DE MOLEN

RESTAURANT • TERRAS • BAR

BARRA GALLEGA traditioneel op steen gebakken Spaans broodje

Barra Gallega Bolognese € 9.50
gehakt | tomaat | kaas | rode ui

Barra Gallega tuna melt € 9.50
tonijnsalade | gesmolten kaas | zoetzure komkommer | olijf | jalepeño

Barra Gallega geitenkaas € 8.50
lauw warme geitenkaas | vijg | Serranoham | aceto balsamico | rucola

VOORGERECHTEN

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

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

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

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

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw | Gamba € 22.50
gebakken kabeljauwfilet | gamba's | spinazie | schaaldierensaus

Eend | Eendenlever € 23.50
eendenborst | gebakken eendenlever | biet | pistache | appel | px-saus

Tournedos € 16.75 (100gr.)
gebakken tournedos | zuurkool | koolraap € 24.95 (200gr.)
saus keuze ui: truffel | bearnaise

Tagliatelle | Truffel € 18.75
tagliatelle | truffel | kletskop van Parmezaan

MENU'S

2 gangen maandmenu € 22.50

3 gangen maandmenu € 27.50

3 gangen menu 'De Molen' € 34.50

4 gangen menu 'De Molen' € 42.50

DE MOLEN

RESTAURANT • TERRAS • BAR

SALADS

Salad "De Molen" marinated chicken bacon egg tomato aioli	€ 9.50
Salad carpaccio * beef carpaccio rocket pesto Old Amsterdam or beef carpaccio rocket truffle cream Parmesan cheese * supplement duck liver	€ 9.50 € 4.50
Salad Niçoise tuna olive capers anchovy potato haricot verts	€ 9.50
Salad Val-Dieu warm Val-Dieu cheese fig pine nuts mushrooms	€ 9.00
Oriental salad fish cheviche of seabass baked king prawns sesame wakamé wasabi	€ 12.50

SLIDER

Slider Burger 3 small burger different toppings	€ 11.50
Slider Cheeseburger 3 small burger cheddar different toppings	€ 12.50
Slider Pulled duck pulled duck different toppings	€ 12.50

CROQUES

Croque Monsieur Croque monsieur Gouda cheese ham	€ 6.50
Croque Madame Croque madame Gouda cheese ham fried egg	€ 7.00

SANDWICH

Sandwich carpaccio * beef carpaccio rocket pesto Old Amsterdam or beef carpaccio rocket truffle cream Parmesan cheese * supplement duck liver	€ 9.50 € 4.50
Sandwich smoked entrecote smoked, thinly sliced entrecote pear goat cheese 12 year old balsamic	€ 9.00
Sandwich salmon smoked salmon olive tomato capers cream of herbs	€ 9.50
Sandwich mackerel eel smoked mackerel eel fennel orange mayonaise of lime	€ 9.00
Sandwich croquettes 2 home made croquettes of stew mayonaise of piccalilly	€ 11.50

DE MOLEN

RESTAURANT • TERRAS • BAR

- BARRA GALLEGA** traditional Spanish bread baked on stone
- Barra Gallega Bolognese** € 9.50
minced meat | tomato | cheese | onion
- Barra Gallega tuna melt** € 9.50
tuna | melted cheese | sweet and sour cucumber | olive | jalapeño
- Barra Gallega goat cheese** € 8.50
warm goat cheese | fig | Serranoham | balsamic vinegar | rocket

STARTERS

- Tuna** € 12.50
tuna with sesame | teriyaki | wasabi | mango | bean sprouts | papadum
- Scallops** € 13.00
baked scallops | Serrano ham | truffle | Jerusalem artichoke | macadamia
- Duck liver | Duck leg** € 12.50
marbré of duck liver and duck leg | beetroot | coffee crumble | brioche

SOUPS

- Tomato soup** € 5.75
soup of Pomodori tomato | meat balls | cream
- Bisque** € 7.50
soup of shellfish | crostini | rouille
- Celleriac truffle soup** € 7.95
soup of celleriac | truffle | salmon

MAIN COURSES

- Codfish | Prawn** € 22.50
pan fried fillet of cod | prawn | spinach | saus of shellfish
- Duck | Duck liver** € 23.50
duck breast | baked duck liver | beet root | pistachio | apple | px-sauce
- Tournedos** 100gr. € 16.75
200gr. € 24.95
baked tournedos | sauerkraut | kohlrabi
sauce choice of: truffel | bearnaise
- Tagliatelle | Truffle** € 18.75
tagliatelle | truffle | Parmesan cheese

MENU'S

- 2 courses month menu € 22.50
- 3 courses month menu € 27.50
- 3 courses menu **'De Molen'** € 34.50
- 4 courses menu **'De Molen'** € 42.50