

# DE MOLEN

RESTAURANT • TERRAS • BAR

## VOORGERECHTEN

<b>Tonijn</b> tonijn in sesam   teriyaki   wasabi   mango   papadum	€ 13.50
<b>Gerookte entrecote</b> dungseden entrecote   paprika   bitterbal van oude kaas   aceto balsamico	€ 11.00
<b>Oesters</b> oesters   citroen	€ 14.50
<b>Gamba's</b> gebakken gamba's   sweet chili   crème fraîche   taugé	€ 13.50
<b>Marbré</b> eendenlever   Iberico wang   chorizo   suikerbrood   pecannoot   rode ui	€ 14.00
<b>Zalm</b> gebakken zalm   huisgemaakte piccalilly   piccalilly schuim   krokant ei	€ 11.50
<b>Geitenkaas</b> geitenkaas   brioche   vijg   tomaat   olijf   basilicum   noten   aceto balsamico	€ 10.50
<b>Langoustine</b> carpaccio van langoustine   mango   appel   nori	€ 13.50
<b>Pata Negra</b> pata negra   burrata   tomaat   basilicum	€ 12.50
<b>Carpaccio*</b> carpaccio   truffelcrème   Parmezaanse kaas   pijnboompitten of carpaccio   pesto   Old Amsterdam   pijnboompitten * Supplement eendenlever krullen	€ 11.50 € 4.50

## SOEPEN

<b>Tomatensoep</b> soep van Pomodori tomaat   gehaktballetjes   room	€ 6.50
<b>Venkelsoep</b> venkelsoep   Hollandse garnaal   dragon	€ 7.95
<b>Bisque</b> soep van schaal- en schelpdieren   crostini   rouille	€ 8.50

# DE MOLEN

RESTAURANT • TERRAS • BAR

## HOOFDGERECHTEN

**Kabeljauw | Paling** € 24.50  
kabeljauw | bitterbal van paling | aardappel | venkel | venkel-dragon beurre blanc

**Rogvleugel** € 24.95  
rogvleugel filet | pompoen | cantharellen | romanesco | vadouvan

**Zeebaars** € 23.50  
zeebaarsfilet | saffraan risotto | gerookte paprika | courgette

**Heilbot** € 23.50  
wilde heilbot filet | aardappel | venkel | Hollandse garnaal | coquille

**Mosselen** € 22.50  
mosselen | witte wijn | 3 koude sauzen  
of  
mosselen | groene curry

**Fazant** € 23.50  
fazant | zuurkool | tarte-tatin | bloedworst | pompoen | beurre blanc van gevogelte

**Tournedos** € 26.50  
gebakken tournedos | biet | knolselderij | cantharel | spruiten | truffelsaus

**Tournedos | Duo** € 24.95  
1 kleine tournedos met truffelsaus | 1 kleine tournedos met béarnaise

**Eendenborst** € 24.50  
eendenborst | zuurkool | tarte-tatin | bloedworst | pompoen | rode wijn saus

**Hertenrug** € 27.50  
hertenrugfilet | wild bitterbal | rode kool | knolselderij | spruiten | rode wijnsaus

## VEGETARISCH HOOFDGERECHT

**Open ravioli** € 18.75  
open ravioli | pompoen | sjalot | cantharellen | courgette | bleu de chevre | PX

## MENU'S

3 gangen maandmenu € 29.50

3 gangen menu 'De Molen' € 34.50

4 gangen menu 'De Molen' € 42.50

# DE MOLEN

RESTAURANT • TERRAS • BAR

## STARTERS

<b>Tuna</b> tuna with sesame   teriyaki   wasabi   mango   papadum	€ 13.50
<b>Smoked sirloin</b> thinly sliced sirloin   red pepper   "bitterball" of old cheese   aceto balsamic	€ 11.00
<b>Oysters</b> oysters   lemon	€ 14.50
<b>King prawns</b> baked king prawns   sweet chili   sour cream   bean sprouts	€ 13.50
<b>Marbré</b> duck liver   Iberico stew   chorizo   sugar bread   pecan   Red onion	€ 14.00
<b>Salmon</b> pan fried salmon   homemade piccalilli   piccalilli foam   crispy egg	€ 11.50
<b>Goat cheese</b> goat cheese   brioche   fig   tomato   olive   basil   nuts   aceto balsamic	€ 10.50
<b>Langoustine</b> carpaccio of langoustine   mango   apple   nori	€ 13.50
<b>Pata Negra</b> pata negra   burrata   tomato   basil	€ 12.50
<b>Carpaccio*</b> carpaccio of beef   truffle cream   Parmesan cheese   pine nuts or carpaccio of beef   pesto   Old Amsterdam   pine nuts * Supplement duck liver	€ 11.50 € 4.50

## SOUPS

<b>Tomato soup</b> soup of Pomodori tomato   meat balls   cream	€ 6.50
<b>Fennel soup</b> soup of fennel   grey shrimp   tarragon	€ 7.95
<b>Bisque</b> soup of shellfish   crostini   rouille	€ 8.50

# DE MOLEN

RESTAURANT • TERRAS • BAR

## MAIN COURSES

**Codfish | Eel** € 24.50  
pan fried fillet of cod | small croquette of eel | fennel-tarragon beurre blanc

**Skate Wing** € 24.95  
skate wing | pumpkin | cantharelles | Romanesco | vadouvan

**Sea bass** € 23.50  
fillet of sea bass | saffron risotto | smoked pepper | zucchini

**Halibut** € 23.50  
fillet of halibut | potato | fennel | grey shrimp | scallop

**Mussels** € 22.50  
mussels | white wine | 3 cold sauces  
or  
mussels | green curry

**Pheasant** € 23.50  
pheasant | sauerkraut | tarte-tatin | black pudding | pumpkin | beurre blanc of poultry

**Tournedos** € 26.50  
baked tournedos | beet | celeriac | chanterelle | Brussel sprouts | sauce of truffle

**Tournedos | Duo** € 24.95  
1 small tournedos with sauce of truffle | 1 small tournedos with béarnaise sauce

**Duck** € 24.50  
duck breast | sauerkraut | black pudding | pumpkin | red wine sauce

**Deer** € 27.50  
fillet of deer | small croquette of wild | red cabbage | celeriac | red wine sauce

## VEGETARIAN MAIN COURSE

**Open ravioli** € 18.75  
open ravioli | pumpkin | shallot | chanterelle | zucchini | blue goat cheese | PX

## MENU'S

3 courses month menu € 29.50

3 courses menu 'De Molen' € 34.50

4 courses menu 'De Molen' € 42.50