

DE MOLEN

RESTAURANT • TERRAS • BAR

VOORGERECHTEN

Tonijn tonijn in sesam teriyaki wasabi mango papadum	€ 14.50
Gerookte entrecôte dungesneden entrecôte paprika bitterbal van oude kaas aceto balsamico	€ 12.00
Oesters oesters citroen	€ 14.50
Gamba's gebakken gamba's sweet chili crème fraîche taugé	€ 14.50
Marbré eendenlever Iberico wang chorizo suikerbrood pecannoot rode ui	€ 14.50
Zalm huisgerookte zalm gepocheerd ei hollandaise watermeloen dille	€ 12.50
Geitenkaas geitenkaas brioche vijg tomaat olijf basilicum noten aceto balsamico	€ 11.00
Coquille coquille pata negra eendenlever bloemkool truffel	€ 14.50
Carpaccio* carpaccio truffelcrème Parmezaanse kaas pijnboompitten of carpaccio pesto Old Amsterdam pijnboompitten	€ 12.50
* Supplement eendenleverkrullen	€ 4.95

SOEPEN

Tomatensoep soep van Pomodori gehaktballetjes room	€ 6.95
Aspergesoep Aspergesoep huisgerookte zalm kwartel ei	€ 7.95
Bisque soep van schaal- en schelpdieren crostini rouille	€ 8.95

DE MOLEN

RESTAURANT • TERRAS • BAR

HOOFDGERECHTEN

Skrei | Paling € 23.50
Noorse kabeljauw | paling | gerookte mousseline | tabouleh | beurre blanc

Zeewolf € 22.75
zeewolf | kruidenkorst | gamba | nasi goreng | kruidensaus

Dorade | Gamba € 24.50
dorade | gamba | kokkels | pasta | antiboise | groene asperge

Heilbot € 24.50
heilbotfilet | pata negra bitterbal | doperwt | beurre blanc

Parelhoen € 21.50
gebakken parelhoen | ratatouille | noten beurre noisette | portsaus

Brasvar varken € 21.50
zacht gegaarde lende | courgette | paprika | chorizo | saus van gepofte knoflook

Tournedos € 27.50
gebakken tournedos | bataat | peultjes | bospeen | duxelles | truffelsaus

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

Sukade | Zwezerik € 26.50
langzaam gegaarde sukade | kalfszwezerik | appel | wortel

VEGETARISCH HOOFDGERECHT

Nasi goreng € 18.75
nasi goreng | gefrituurde dooier | atjar | peterselie-dragonsaus

MENU'S

3 gangen maandmenu € 30.00

3 gangen menu 'De Molen' € 35.50

4 gangen menu 'De Molen' € 44.50

DE MOLEN

RESTAURANT • TERRAS • BAR

STARTERS

Tuna tuna with sesame teriyaki wasabi mango papadum	€ 14.50
Smoked sirloin thinly sliced sirloin paprika "bitterball" of old cheese aceto balsamic	€ 12.00
Oysters oysters lemon	€ 14.50
King prawns baked king prawns sweet chili sour cream bean sprouts	€ 14.50
Marbré duck liver Iberico stew chorizo sugar bread pecan Red onion	€ 14.50
Salmon home-smoked salmon poached egg hollandaise watermelon dill	€ 12.50
Goat cheese goat cheese brioche fig tomato olive basil nuts aceto balsamic	€ 11.00
Scallop scallops pata negra duck liver cauliflower truffle	€ 14.50
Carpaccio* carpaccio of beef truffle cream Parmesan cheese pine nuts or carpaccio of beef pesto Old Amsterdam pine nuts * Supplement duck liver	€ 12.50 € 4.95

SOUPS

Tomato soup soup of Pomodori meat balls cream	€ 6.95
Asparagus soup soup of asparagus smoked salmon quail egg	€ 7.95
Bisque soup of shellfish crostini rouille	€ 8.95

DE MOLEN

RESTAURANT • TERRAS • BAR

MAIN COURSES

Codfish | Eel € 23.50
pan fried fillet of cod | eel | smoked mousseline | tabouleh | beurre blanc

Catfish € 22.75
catfish | crust of herbs | king prawn | nasi goreng | sauce of fresh herbs

Seabream | King Prawn € 24.50
fillet of seabream | king prawn | cockles | antiboise | green asparagus

Halibut € 24.50
fillet of halibut | bitterbal of pata negra | green peas | beurre blanc

Guinea fowl € 21.50
guinea fowl | ratatouille | beurre noisette | port sauce

Brasvar pork € 21.50
soft cooked loin | zucchini | paprika | chorizo | sauce of roasted garlic

Tournedos € 27.50
pan fried tournedos | sweet potato | carrots | duxelles | sauce of truffle

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

Veal stew | Sweetbread € 26.50
slow-cooked veal | sweetbread | pumpkin | apple | carrot

VEGETARIAN MAIN COURSE

Nasi goreng € 18.75
nasi goreng | fried egg yolk | atjar | parsley-tarragon sauce

MENU'S

3 courses month menu € 30.00

3 courses menu 'De Molen' € 35.50

4 courses menu 'De Molen' € 44.50