

POLDERDINER

17-21.30 UUR

VOORAF

NL

Soep : zie bord (dagprijs)	
Garnalenkroketjes (3) van Holtkamp met aioli	10,50
Ravioli ricotta met spinazie-courgette salsa	8,75
Salade gerookte eendenborst, zoete aardappel paddenstoelen, walnoot en notendressing	7,75 10,50
Salade bulgur, little gem, kikkererwten, granaatappel, tahinedressing en zaden	7,75 10,50

HOOFDGERECHTEN

Dagschotel : zie bord (dagprijs)	
Entrecote met ovenaardappel, pastinaak, postelijn en saus Robert (witte wijn-mosterdsaus)	19,50
Angusburger met stroganoff en friet	13,50
Arabische visstoof met aardappel	16,50
Filodeegtaartje met rode biet, balsamico ui en blauwe kaas	13,50
Kaasfondue van boerenkaas en maasdammer	16,50
Paddenstoelenstoof met Alkmaars gort en gefrituurde schorseneren	14,50

NAGERECHTEN

Hang-op met stoofpeer en stroopwafelcrumble	6,50
Pepernoten-sinaasappelcheesecake met sinaasappel-sorbet-ijs	6,50
Sticky toffee cake met vanille ijs	6,50
Affogato (espresso met bolletje vanilleijs)	4,00

BIJ DE BORREL ZIE LUNCHKAART

WIJN

ROOD GLAS | FLES

Los Frailes, Monastrell	4,00 22,50
Bilogia, Monastrell Syrah	4,85 26,00
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon	5,00 28,00

ROSE GLAS | FLES

Herault Nature rose	4,00 22,50
---------------------	--------------

WIT GLAS | FLES

Los Vigneaux, Sauvignon	4,00 22,50
Los Vigneaux, Chardonnay	4,00 22,00
Laballe, Cascogne	4,50 24,50

STARTER

EN

Soup : see black board (day price)	
Shrimp croquettes (3) by Holtkamp with aioli	
Ravioli ricotta with spinach-zucchini salsa	
Salad of smoked duck breast, sweet potatoes, mushrooms, walnut and sage dressing	
Salad bulgur, little gem, chickpeas, pomegranate and tahine dressing	

MAIN COURSES

Dish of the day : see black board (day price)	
Entrecote with sweet potatoes from oven, parsnip, purslane and white wine-mustardsauce	
Angusburger with fries and stroganoff	
Arab fish stew with potatoes	
Filo pastry cake with beetroot, balsamic on ion and blue cheese	
Cheese fondue of farmhouse cheese	
Stew of mushrooms with 'Alkmaars' gort and fried salsify	

DESSERTS

Curd with cooking-pear and crumble-syrup waffle	
Peppernuts-orange-cheesecake with orange sorbet	
Sticky toffee with vanilla ice cream	
Affogato (espresso with a scoop of vanilla ice cream)	

SNACKS SEE LUNCHMENU

WINE

RED GLASS | BOTTLE

Los Frailes, Monastrell	
Bilogia, Monastrell Syrah	
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon	

ROSE GLASS | BOTTLE

Herault Nature rose	
---------------------	--

WHITE GLASS | BOTTLE

Los Vigneaux, Sauvignon	
Los Vigneaux, Chardonnay	
Laballe, Cascogne	