

POLDERDINER

17-21.30 UUR

VOORAF

NL

Soep van de dag (zie bord)	5,00
Garnalenkroketjes (3) van Holtkamp, Turks brood, aioli	10,50
Spaghetti met Romescosaus (amandel, tomaat en paprika)	9,25
Salade van gerookte eendenborst, zoete aardappel paddestoelen, walnoot en notendressing	8,00 10,75
Salade bulgur, little gem, kikkererwten, granaatappel, tahinedressing	8,00 10,75

HOOFDGERECHTEN

Dagschotel : zie bord (dagprijs)	
Entrecote met ovenaardappel, pastinaak, postelijn en saus Robert (witte wijn-mosterdsaus)	20,50
Angusburger met stroganoff en friet	13,75
Skreifilet met witlofgratin, rood lof en kruiden- mosterd-beurre blanc	18,50
Kaasfondue van boerenkaas en maasdammer	17,00
Filodeegtaartje met spinazie, gorgonzola, koolraap en balsamico ui	14,50
Couscous met pompoen, pruimen, rettich en noord afrikaanse kruiden	15,50

NAGERECHTEN

Hang-op met stoofpeer en stroopwafelcrumble	6,75
Cheesecake met sinaasappel sorbet ijs	6,75
Sticky toffee cake met vanille ijs	6,75
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, Cascade	4,50 24,50

STARTER

ENG

Soup of the day (see black board)
Shrimp croquettes (3) by Holtkamp, Turkish bread, aioli
Spaghetti Romesco
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
Cod fillets with gratin of potatoes and chicory and mustard beurre blanc
Cheese fondue of farmhouse and Maasdammer cheese
Filo pastry cake with spinach, gorgonzola, swede and balsamic onion
Couscous with pumpkin, prunes, black radish and North African seasoning

DESSERTS

Curd with cooking-pear and crumble-syrup waffle
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, Cascade