

't Backhuys



DINER

DINER IN 'T BACKHUYS



In 't Backhuys vinden we dat gerechten lekker, puur en eerlijk moeten zijn. Daarmee bedoelen we dat het bijzonder moet smaken en dat het, zoveel mogelijk, zonder schade voor de leefomgeving, het dierenwelzijn en de gezondheid moet worden geproduceerd. Dat we onze leveranciers en producenten kennen en weten hoe zij werken en dat we de verhalen achter die producten ook aan u kunnen overbrengen. Zo zijn en blijven we op zoek naar mooie producten uit onze directe omgeving.

Bij het samenstellen van de kaart laten we ons inspireren door de seizoenen. De kookmethodes die we daarbij kiezen passen bij de aandacht die we hebben voor de producten; roken, pekelen, smoren, stoven, inleggen etc. Ambachtelijke bereidingswijzen die we zelf beheersen, verfijnen en voorzien van een moderne twist, waarbij aandacht voor smaak en product tot mooie gerechten leidt.

AANBEVOLEN DOOR DE CHEF

Onze Backhuys Menu's zijn het visitekaartje van de keuken. Verrassend, iedere dag anders en met dagverse producten.

DRIEGANGEN MENU

€ 35,50

VIERGANGEN MENU

€ 43,50

VOORGERECHTEN

Gerookte zalm met edamame boontjes en cassave chips	€ 12,50
Licht gepekeldde roodbaars met crème van aardpeer en kappertjes	€ 12,50
Dungesneden 'Nagelhout' met pittige mango compôte	€ 12,50
Rouleau van kwartel met gekonfijte zilveruitjes	€ 12,50
Proeverij van biet in diverse bereidingen 	€ 12,50
Mousse van geitenkaas met aardappelpannenkoekjes 	€ 12,50

SOEPEN

Soep uit de tuin 	€ 8,50
Bouillon van knolselderij en kalf	€ 9,50

HOOFDGERECHTEN

Zalmfilet onder een kruidenkorst met kervelsaus	€ 20,50
Gebakken dorade filet met soufflé van aardappel en saus van wortel	€ 20,50
Runderstaartstuk met Stroganoff saus	€ 24,50
Met kruiden gevuld piepkuiken met een romige rode wijn-tijm saus	€ 22,50
Tompouche van bladerdeeg met orzo in rode curry 	€ 19,50
Krokante polenta met paddenstoelen en groene asperges 	€ 19,50

DESSERTS

Clafoutis met boerenjongens en espresso-ijs	€ 9,50
Baklava van ananas met rum en lychee sorbet ijs	€ 9,50
Citroentaart met mint schuim en parfait van mineola	€ 9,50
Panna cotta van advocaat en hazelnoot met crème van kardemon	€ 9,50
Selectie van Europese kazen	€ 9,50

Vegetarische gerechten zijn gemarkeerd met 

Heeft u vragen over **allergenen of dieetwensen**, vraag het aan onze medewerkers!