



B I L D E R B E R G

EVENING MENU

18:00-22:00

VOORGERECHTEN / STARTERS

11,50

CARPACCIO

Carpaccio met truffel-mayonaise, Rucola en Parmezaan
Thinly sliced beef filet, rocket leaves and truffle mayonnaise

GARNALEN

Klassieke garnalen cocktail met huisgemaakte cocktailsaus
Classic shrimp cocktail with homemade cocktail sauce

GROENE ASPERGES

Salade van groene asperge, gemarineerde jonge biet, gierst en veganistische kaas
Salad of green asparagus, marinated young beetroot, millet and vegan cheese

ZALM

Rilette van gerookte en gemarineerde zalm met dille crème
Smoked and marinated salmon rillet with dill cream

ORANJEHOEN

Rouleaux van oranjehoen met remoulade van kappertjes en groene salade
Orange grouse rouleaux with caper remoulade and green salad

WITTE ASPERGES

Crème van asperges met groene kruiden
Cream of asparagus with green herbs

9,00

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSE

21,50

ZALM

Zalm met kruidenkorst en antiboise boter
Salmon with herb crust and antiboise butter

DORADE

Dorade filet met grote garnalen en saffraan boter
Sea bream fillet with large prawns and saffron butter

DIAMANTHAAS

Gegrilde diamanthaas met saus van rozemarijn
Grilled diamond tenderloin with rosemary sauce

RUND

Boeuf Bourguignoin met rund en klassiek garnituur
Boeuf Bourguignoin with beef and classic garnish

LANDHOEN

Gebakken landhoen met dragonjus
Fried country fowl with tarragon gravy

BIET

Bietenburger met compote van rode ui en Cheddar salsa
Beet burger with red onion compote and Cheddar salsa

PASTA

Pasta Arrabiata met Parmezaanse kaas
Pasta Arrabiata with Parmesan cheese

DESSERTS

7,00

SORBET BILDERBERG

Drie bolletjes ijs met vers fruit en slagroom
Three scoops of ice cream with fresh fruit and whipped cream

TIRAMISU

Huis gemaakte Tiramisu
Homemade Tiramisu

CHOCOLADE

Chocolade-fudge taart met een compote van roodfruit
Chocolate fudge tart with a red fruit compote

AARDBEIEN

Aardbeien Romanoff met vanilleroomijs
Strawberries Romanoff with vanilla ice cream

Diner drie gangen / three courses, € 37,50 per person

Voor het gebruik van brood en boter berekenen wij 1,50 per 2 personen

BORRELPLANK / APPETIZER PLATER

19,50 p.p.

(2 personen / 2 persons)

Kaaspuntjes, Prosciutto, huisgemaakte worst, Muhammara met tortillachips, groenten spread en olijven en één fles wijn (wit, rood of rosé)
Cheese wedges, Prosciutto, homemade sausage, Muhammara with tortilla chips, vegetable spread and olives and one bottle of wine (white, red or rosé)

KIDS MENU

VOORGERECHTEN

Ham met Galia meloen
Ham with Galia melon

Tomaten soep
Tomato soup

HOOFDGERECHTEN

Pasta bolognese met Parmezaan
Pasta bolognese with Parmezan

Frietjes met zalm of een biefstukje
French fries with Salmon or Steak

Dessert

IJs verassing
Ice Suprise

Chocolade dessert
Chocolate dessert

