

By-Ons
restaurant
The place to be!

By Ons

Onze keuken werkt met dagverse en, zoveel mogelijk, met biologische producten. Omdat we het belangrijk vinden hoe er met dieren wordt omgegaan en omdat de smaakbeleving en de kwaliteit veel hoger ligt.

3 gangen à la Carte Menu € 25,00

VOORGERECHTEN

Filet americain van gerookte zalm met komkommer slierten & mierikswortelmayonaise.

Romige Vissoep rijkelijk gevuld met witvis & spinazie.

Carpaccio van het 'Vechtdal Rund' met pesto, pijnboompitten, verse Parmesan & heerlijke olijfolie.

Frisse salade van peer, walnoten, dadels en Roquefort met een dressing van honing.

Rivierkreeftjes op een bedje van gemengde slasoorten in een mandje van Papadum met huisgemaakte cocktailsaus.

Vitello Tonato van het 'Eco Field Kalf' met tonijnmayonaise & tomatencreme.

Tijden het aperitief en bij de voorgerechten kunnen we heerlijk boerenbrood, roomboter met zeezout, gemarineerde olijven en een tappende serveren a € 3,00 p.p.

HOOFDGERECHTEN

Parelhoen op een bedje van puree van bieslook met een roquefort-saus.

Op de huid gebakken Zeebaars met een spaghetti van gele bieten, kappertjes & een beurré blanc saus.

Rose gebraden kalfsbiefstuk van het 'Eco Field Kalf' op een bedje van puree van bieslook met een Stroganoffsaus. (+ € 2,50 extra)

Gegrilde zalm op een bedje van Couscous en dille-citroensaus.

Gebraden tournedos van het 'Vechtdal Rund' op een bedje van puree van bieslook met gebakken oesterzwammen, cognac-pepersaus en aardappelchips. (+ € 4,00 extra)

Romige risotto met gebakken paddenstoelen, groene groenten, saus van cherrietomaatjes en een krokante koek van oude kaas.

Voor de vlees liefhebbers! Rose gebraden Entrecote (250 gram) van het 'Vechtdal Rund' op een bedje van puree van bieslook met Café de Paris kruidenboter. (+ € 2,50 extra)

U kunt uw gerechten uitbreiden met een schaalje dagverse groeten, een gemengde salade of aardappelkroketjes a € 2,50 per bijgerecht

DESSERTS

Hangop van yoghurt met vers fruit en vanille roomijs.

Chocolade Brownie met slagroom, kokosijs en mintolie.

Wentelteefjes met kaneelijs.

Soep van fruit met sorbetijs en slagroom.

Vanilletaartje met krokante koek en slagroom.

Dame Blanche.

Alleen een hoofdgerecht € 19,00 2 gangen à la Carte € 22,00

Culinair Verrasings Menu

€ 29,50

Laat u verrassen door ons 6 gangen diner. U geeft aan of u vis, vlees of beide wilt eten. Wij zorgen voor een onvergetelijke avond.

Kinder Culinair

€ 12,50

Laat uw kinderen genieten van de "grote mensen" gerechten. Van alle voor en hoofdgerechten & dessert maken wij een kinder portie!

Wijnen

Mousserende wijnen

Prosecco Frizzante - Cantina Riondo (Veneto, Italië) fles € 30,50

Deze frizzante prosecco is van mooie kwaliteit! Rijk van geur en smaak, met een hint van bloemen en rijpe fruittonen.

Pink Prosecco - Cantina Riondo (Veneto, Italië) fles € 30,50

Rosé prosecco gemaakt van prosecco en raboso druiven.

Opwekkend fris met een fijne mousserende en aroma's van rood fruit als aardbei en aalbes.

Witte wijnen

Sauvignon Blanc/ Airén (BIO) - Puro Esmeralda (La Mancha, Spanje) € 4,00 per glas/fles € 22,50

Biologische wijn met een toegankelijk, opwekkend fris fruitig karakter en aangename zuren. In de geur een aroma van kruisbessen en wat indrukken van citrusfruit.

Chardonnay - Anakena (Central Valley, Chili) € 4,50 per glas/fles € 25,50

Verleidelijke chardonnay met een goede structuur, zacht-fris en ronde tonen. Volle smaak met fruit als meloen, grapefruit en een hint van zuivel.

Chablis - Domaine de la Meulière (Bourgogne, Frankrijk) € 5,50 per glas/fles € 30,50

Een klassieker! Ragfijne Chablis, met tonen van groene appel en citrus. Elegant en mineralig van smaak.

Rosé wijn

Grenache/ Cinsault - Extreme Gris (Languedoc, Frankrijk) € 4,50 per glas/fles € 25,50

Mooie, verkwikkende en zalmkleurige rosé uit Zuid-Frankrijk! Vol levendig rood fruit en hint van specerijen.

Rode wijnen

Tempranillo (BIO) - Puro Esmeralda (La Mancha, Spanje) € 4,00 per glas/fles € 22,50

Biologische wijn met fruitige aroma's van enerzijds bessen en ook wel van aardbeien en bramen, met zachte tannines.

Cabernet Sauvignon - Anakena (Rapel Valley, Chili) € 4,50 per glas/fles € 25,50

Rijke, rijpe wijn met een geur van donker fruit, wat indrukken van cacao en koffie. De wijn heeft een volle smaak.

Mercurey 1er Cru - Domaine Ninot (Bourgogne, Frankrijk) € 6,00 per glas/fles € 33,50

Indrukwekkende Bourgogne van topkwaliteit! In de geur indrukken van klein zwart fruit (bessen, bramen), leder en hout.

In de smaak hint van kersen, aardse tonen en kruiden, met een lange afdronk die goed in evenwicht is.

Wijnarrangement:

3 glazen € 12,00 • 4 glazen € 17,50

Mineraalwater

Fles Sourcy Blauw 0,75 (4 glazen) € 4,00

Fles Sourcy Rood 0,75 (4 glazen) € 4,00