

# De IJzeren Pot; een goede keus

Elly en Eef Nieuwlaar en gastvrouw(en), Janneke de Goede, Carmen, Lianne en gastheer Robin het keuken team met chef Tom, Gerard, Daniëla, en Marko heten u van harte welkom in

De IJzeren Pot. Op deze vernieuwde kaart vindt u naast onze nieuwe culinaire geneugten ook de “bestsellers” van onze vorige kaart.

Een genoeglijke en bovenal smakelijke maaltijd toegewenst.

## Ook van De IJzeren Pot:

- een grote variatie aan smakelijke borrelhapjes; ook om mee te nemen ( \* van te voren te bestellen)
- diverse tongstrelende sauzen in meeneemverpakking
- huzarensalade, kipsalade, zalmzalade ( \* )

Tevens complete verzorging van openingen, recepties, jubilea, feestje thuis; geheel “op maat”.

Verras eens iemand met een “IJzeren Pot” kadobon.



## Koude voorgerechten

### Carpaccio

**dun** gesneden gemarineerde kalfs en runderlende geserveerd met Parmezaanse kaas, Pijnboompitjes, olijven en croutons € 11,95

### Een “Proeverij” (min. 2 personen)

**een** kennismaking van diverse kleine voorgerechten op één plateau geserveerd per pers. € 12,95

### Geschroeide gepeperde Tonijn

**met** krokante uitjes en vinaigrette, stukjes tomaat en verse geitenkaas € 11,75

**in** laagjes van seranoham, tortillachips verse roomkaas met stroop van rode wijn en appel € 9,95

### “Noors duo”

**een** prachtig samenspel van gerookte en gemarineerde zalm, geserveerd met een dressing van citrusvruchten en rode pepertjes € 12,50

### Salade Gamba's

**een** frisse bladsalade met een oosterse dressing, gebakken gamba's en cashewnoten € 11,75

## *Soepen*

### *Consommé*

*een krachtige runderbouillon  
met fijne kruiden en krokantje van korstdeeg* € 5,25

### *Tomaten crème soep*

*licht gebonden soep met een vleugje room* € 4,95

### *Uiensoep*

*met spekjes en een kaas crouton* € 5,95

### *Mulligatawny*

*licht gebonden kerriesoep met rijst en stukjes appel* € 5,95

## *Warme voorgerechten*

### *Escargots Café de Paris*

*in kruidenboter, geserveerd met stokbrood* € 8,75

### *Gepocheerde zalm*

*met een heerlijke Béarnaise saus* € 9,75

### *Gegratineerde champignons vegetarisch*

*in een romige kruidensaus geserveerd met stokbrood* € 9,75

### *Filet mignon*

*medaillon van ossenhaas  
op oosterse wijze geserveerd* € 12,75

## Visgerechten

### Zalm

**k**rokant gebakken in een Wontong vel  
met pestosaus € 17,75

### Tonijn a la Niçoise

**o**p een garnituur van boontjes, rode ui en een kwarteleitje € 20,75

### Sole Meunière

**i**n boter gebakken zee tong (± 500 gram) € 35,00

### Kabeljauw

**o**p de huid gebakken met een bearnaisesaus € 18,95

### “Mixed grill”

**z**alm, tonijn van de grill, scampi's in tempura en  
een Beurre Blanc saus € 19,95

## Vleesgerechten

### Schnitzel “IJzeren Pot”

**g**ebakken schnitzel met champignons roomsaus € 14,50

### Entrecôte “Vuurvreter”

**g**egrilde runderlende met een pittige pepersaus (250 gram) € 22,50  
(350 gram) € 26,75

### Tournedos “duxelles”

**i**n boter gebakken biefstuk van de haas geserveerd onder een  
hoedje van gesneden champignons en rodewijnsaus € 26,95

### “Red en White”

**z**acht gebakken varkenshaasmedaillons in combinatie  
met een op Japanse wijze gegrilde runderlende € 17,75

### Boerderij eendenborst

**g**ebakken en geserveerd  
met een saus van sinaasappel, dragon en grand marnier € 17,50

### Kalfssucade

**l**angzaam gegaard  
met roergebakken kool en eigen jus € 19,50

### Carré “de oude smederij”

**g**ebakken varkensfilet  
gegratineerd met een kruim van spek en kaas € 15,50

*Bovenstaande gerechten worden geserveerd met warme groenten, aardappelen, friet en sla.*

### *Spies Onwies*

*varkenshaas, ossenhaas en met spek ( ca. 300 gr.)  
omwikkelde tomaat aan een pen gegrild  
een warme en 3 koude sauzen*

€. 27,75

### *Tête á Tête*

*(minimaal twee personen)*



### *Entrecôte "a la Chateau Briand"*

*het mooiste stuk van de runderlende in z'n  
geheel gebraden, aan tafel gesneden en geserveerd  
met 2 warme sauzen*

*(per persoon) €. 25,75*

### *Boeuf Stroganoff*

*stukjes ossenhaas bereid in een stroganoffsaus  
geserveerd in een koperen pan*

*(per persoon) €. 25,75*

### *Suki-Yaki*

*van diverse stukjes vis met knapperige groenten  
op oosterse wijze bereid in een vetarme saus  
met Basmati rijst*

*(per persoon) €. 20,95*

*Deze gerechten worden geserveerd met verse groenten, sla, gebakken aardappelen en friet*

## Vegetarisch

<b>Salade mêlee</b> <i>diverse sla soorten op smaak gebracht met frisse dressing en noten</i>	€. 7,95
<b>“Tompouce”</b> <i>in laagjes van Tortilla, roomkaas met kruiden en zongedroogde tomaatjes</i>	€. 9,75
<b>Carpaccio van tomaat en Mozarella</b> <i>met dunne plakjes gemarineerde courgette, geroosterde nootjes en rucola sla</i>	€. 9,75
<b>Suki-Yaki</b> <i>roerbak van knapperige groenten, cashewnoten op oosterse wijze</i>	€. 14,50
<b>Frivolités</b> <i>Rissoles, quiche, gevulde groenten</i>	€. 15,95

## Kinder menu's

<b>Kipfilet</b> <i>frites en appelmoes, kinderijds met verrassing</i>	€. 11,95
<b>Spiesje</b> <i>frites en appelmoes, kinderijds met verrassing</i>	€. 11,95
<b>Kinderbief</b> <i>frites en appelmoes, kinderijds met verrassing</i>	€. 13,95
<b>Kroket</b> <i>frites en appelmoes, kinderijds met verrassing</i>	€. 10,95

*Diverse gerechten van de kaart kunnen we in kinderporties serveren*