

# DINER KAART



## VOORGERECHTEN




**CARPACCIO**   € 10,50  
Carpaccio van ossenhaas met een truffelmayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas.

**ANTI PASTI MISTO** € 8,50  
Een plateau belegd met kalbsfricandeau, Coppa di Parma, salami, gerookte eendenborst en Parma ham en olijven.

**HAM & MELOEN** € 8,50  
Parma ham met meloen.

**GEBAKKEN GAMBA'S**    € 10,50  
Gebakken gamba's in een kruiden-knoflook roomsaus en lente-ui.

**TARTAAR VAN ZALM**   € 9,00  
Tartaar van gemarineerde zalm met een zachte mosterdcrème.

**TRIO VAN PALING**    € 12,50  
Gerookte paling, palingmousse en een kopje palingsoep geserveerd met toast.

**CHAMPIGNONS DORDOGNE**    € 8,50  
In bierbeslag gefrituurde champignons geserveerd met knoflooksaus.

**GEITENKAAS**     € 9,00  
Gegratineerde geitenkaas geserveerd op toast van vijgenbrood met rucola en vijgen vinaigrette.









**BOSPADDENSTOELERAGOUT**     € 8,50  
Ragout van verschillende paddenstoelen in een bladerdeegkrokant. Ook te bestellen als hoofdgerecht € 15,50


## SOEPEN

**TOMATENSOEP**   € 5,00  
Soep van Roma-tomaten en basilicumroom.


**UIENSOEP**   € 4,50  
Franse uiensoep met een kaas crouton.


**KREEFTENSOEP**    € 7,00  
Romige kreeftensoep met een garnituur van garniaaltjes en lente-ui.

- |  |  |
|--|--|
|  bevat ei     |  bevat schaaldieren |
|  bevat gluten |  bevat pinda        |
|  bevat melk   |  bevat soja         |
|  bevat vis    |  bevat noten        |


 Gerechten aangeduid met dit logo zijn vegetarisch of vegetarisch te bestellen.

## HOOFDGERECHTEN

**TOURNEDOS**  150 gram € 19,50  
Botermalse tournedos van de haas met rode wijn saus

**RIB-EYE**  250 gram € 22,50  
Gegrilde Rib Eye geserveerd met kruidenboter.


**CHEF'S SPECIAL**  300 gram € 27,50  
Deze biefstuk is afkomstig van het Noord Amerikaanse Black Angus rund. Dit rund wordt de laatste maanden gevoerd met graan wat de smaak ten goede komt. Deze biefstuk wordt gegrild, getrancheerd en geserveerd met een groene pepersaus.


**DUO VAN KALF**  € 24,50  
Gegrilde kalfsoester met krokant gebakken zwezerik geserveerd met appel-calvados saus

**VLEESDUO**  € 21,00  
Spies van ossenhaas en een spies van varkenshaas geserveerd met een groene pepersaus en kruidenboter.

**IBERICO VARKEN**  € 20,50  
Dit varken wordt de laatste maanden gevoerd met kastanjes en eikels. Wat een rijke smaak geeft. Dit vlees word gegrild en geserveerd met een rozemarijnjus.





<b>SPARE RIBS*</b> 	750 gram	€ 19,50
Spare ribs gemarineerd in een zoete ketjap-chili saus met gembersiroop.	450 gram	€ 16,50

**SPIES KIPPENDIJ\***   € 15,00  
Gegrilde spies kippendij en paprika geserveerd op oosterse wijze.

<b>SATÉ*</b>   	3 spiesen	€ 16,50
Saté van de varkenshaas met satésaus, atjar en kroepoek.	2 spiesen	€ 12,50

**BIG WILLEM\***   € 11,50  
Een burger van 100% rundvlees geserveerd op een Italiaanse bol met gebakken champignons en ui met Big Willem saus en Franse friet.

**KABELJAUW**   € 21,50  
Gebakken kabeljauw bedekt met Coppa di Parma en een saus van rookspekjes geserveerd met bijpassende groenten.

**GAMBA'S**     € 19,50  
Gamba's van de grill op lintpasta met een peterselie-knoflookboter.

**ZALM**    € 18,50  
Gepocheerde zalmfilet met Hollandaise saus en lintpasta.

**VEGETARISCH**   € 15,50  
Met brie gegratineerde wok groenten geserveerd met tomaten basilicum olie.

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en een aardappel garnituur.*

*\* Deze gerechten worden geserveerd met friet.*





# *Soestdijk*

Grand Café

Vraag onze bediening naar de mogelijkheden of  
stuur een mail naar [info@soestdijk-enschede.com](mailto:info@soestdijk-enschede.com)

## DINERKAART

Volg ons op  en 