

Hortustuin

Ditjes & Datjes menu

Een culinaire wandeling door onze menukaart.
Uiteraard houden wij rekening met dieetwensen, allergieën
en overige specifieke (vega) wensen.



6-gangenmenu

€ 35,-

Laat u culinair verrassen!

*Ons 6-gangenmenu serveren wij per gezelschap

*Ons diner serveren wij vanaf 17.00 uur

Dare 2 share

Ontvangst met glas prosecco

**Eerlijk zullen we dit
voorgerecht delen**

Hortustuin duet

Grand duo dessert

€29.5 per persoon

Onze dare 2 share serveren wij vanaf 17.00 uur

Starter

Mix van broodjes / kruidenroomkaas / olijventapenade / aioli 6.5

Voorgerechten

**Bloody Mary cocktail
Hollandse garnalen / bleekselderij / vodka / tomatenschuim /
Zwarte peper 9.75**

**Krokant gebakken roombrie / stoofperensiroop /
Gebakken paddenstoelen 9.75**

Tartaar van verse zalm / zoetzure venkel / bieslookmayonaise 9.75

**Gemarineerde kalfsfilet / makreelmayonaise /
Saffraan-yoghurtdressing 11.5**

**Rundercarpaccio / truffelkaas / groene olijvenmayonaise /
Pijnboompitkoekjes 12.5**

Al onze voorgerechten zijn ook als maaltijdsalade te bestellen.
U betaalt dan een toeslag van €4.

Hortustuin proeverij 13.5
Een verrassende creatie van de chef

Huisgemaakte soepen

Lichtgebonden runderbouillon / shiitake / prei / stoofvlees 5.75

Knolselderij-crèmesoep / Hollandse garnalen / bosui 5.75
Ook vegetarisch te bestellen

**Ons diner serveren wij vanaf 17.00 uur*

Hortustuin hoofdgerechten

Ons Groentetuintje Pompoen groentenquiche / walnoten / rozijnen / truffelkaas / Groene kruidensaus	18.5
Gegrilde doradefilet / rode wijnsaus / bosui	18.75
Gebakken eendenborstfilet / Madeira saus / abrikoos / munt	19.5
Wilde zalmfilet uit de oven / groene kruidensalsa / saffraansaus	21.5
Gebakken kalfsoester / rode portjus / kardemom / Rode uiencompote	21.75
Gegrilde hertenfilet / oesterzwammen / rode wijnsaus	23.5
Gegrilde Black Angus sukade / Black Angus stoofschotel	24.5

Hoofdgerechten worden geserveerd met Vlaamse frieten, mayonaise,
Aardappelgarnituur, frisse salade en verse groenten

*Ons diner serveren wij vanaf 17.00 uur

Hortustuin Burger **13.75**

100% gegrild Black Angus rundvlees / sesambrood /
Gebakken ui / spek / olijven / oude kaas / kruidenmayonaise /
Vlaamse frieten / mayonaise / frisse salade

Gegrilde kipsaté **14.75**

Gemarineerd / gegrild / pittige pindasaus / zoetzuur /
Vlaamse frieten / mayonaise / frisse salade

Pastaschotel Pescado **15.75**

Lintpasta / diverse soorten vis / saffraansaus /
Frisse salade / twee maïsbroodjes

Gebakken schnitzel **16.5**

Gebakken ui / spek / paddenstoelen / rode wijnjus /
Vlaamse frieten / mayonaise / frisse salade

Kids Corner **7.75**

Mandje friet / appelmoes / tomatenketchup / mayonaise

Met een keuze uit:

Kipnuggets / frikandel / kroket / vissticks

Kinderijsje in verrassende ijsbeker **4.**

De beker mag je mee naar huis nemen!

Desserts

Parfait van sinaasappel en chocolade / sinaasappelsiroop / Chocoladeschotsen	8.
Witte chocolade brownie / chocolade ijs / muntsiroop	8.
Warm stoofperentaartje / vanille ijs / perenchips	8.
Hortustuin Grand dessert	12.5
Hortustuin kaasstraatje	11.75
Diverse kazen / huisgemaakt notenbrood / stoofperenchutney	
Hortustuin tip! Onze rode port is een aanrader bij het kaasstraatje.	

Coffee Specials 6.5

* Irish Coffee	(Ierse whisky)
* Spanish Coffee	(Tia Maria)
* Italian Coffee	(Amaretto)
* French Coffee	(Cointreau)
* Brazilian Coffee	(Grand Marnier & Tia Maria)
* Baileys Coffee	(Baileys)
* Coffee Hortustuin	(Licor 43)
* DOM Coffee	(DOM Benedictine)

Friandises 4.5

Dessertwijn:

Alvear Moscatel

Per glas: € 3.75

Montilla Moriles, Spanje

Per fles: € 19.50

Dit is een amberkleurige dessertwijn met geuren van gerijpte Muskaat, rozijn, gedroogde vruchten en noten. Een heerlijke zoete smaak met wat frisse citrustonen in de afdronk. Dit is een uitstekende begeleider van zoete nagerechten, maar ook heerlijk bij verschillende kazen.

***Ons diner serveren wij vanaf 17.00 uur**