



MENUKAART

VOORGERECHT 8,75 HOOFDGERECHT 18,50 NAGERECHT 5,75

3 GANGEN KEUZE MENU

27,50

Zelf samen te stellen van de gehele menukaart.
(Op enkele gerechten zit een toeslag van € 3,-)

Gewoon vooraf

1,50 p.p

Heerlijk vers afgebakken oerbrood met kruidenboter en tapenade

VOORGERECHTEN

8,75

Carpaccio „De lekkerste“

Dungesneden ossenhaas met een zachte truffeldressing, rucola, truffelchips, pijnboompitten en Parmezaanse kaas.

Kan niet kiezen + 3,-

Duo van Carpaccio „De Lekkerste“ en Vitello Tonato: rosé gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise, rucola en gepofte tomaatjes. Twee toppers op één bord geserveerd.

Boswandeling

In kruidenboter gebakken bospaddenstoelen op gegrilde ciabatta met gemengde salade.

Niet mekkeren

Salade met lauw warme geitenkaas, honing mosterd dressing en walnoten.

Pittig uit de zee

Een chorizo van gamba's op een tomatencrostini met in kroepoek gebakken gamba's en chilimayonaise.

Huisgerookt

Terrine van huisgerookte zalm met garnalen, avocado en groene appel.

Compleet wild + 3,-

Wildplateau bestaande uit diverse wildhammen, wild paté, vijgencompote en acetobalsamico.

Puur genieten

Najaars salade met diverse paddenstoelen, gegrilde pompoen en gepofte pompoenpitten.

Chef's soep

Laat je informeren wat de chef vandaag gemaakt heeft.





HOOFDGERECHTEN

18,50

Steak „De Kommensaal“ + 3,-

Rosé gebakken house steak met een jus van rode wijn en laurier, gegrilde groenten en huisgemaakte friet.

Zo uit de lucht

Gebakken eendenborstfilet met een honingpepersaus, zuurkool, gegrilde pastinaak en aardperen.

Van het seizoen + 3,-

Hertenbiefstuk met hertenstoof en een jus van port, geserveerd met spruitjes en tijmkrieltjes.

Lekker gesmoord

Stoofpotje van Black Angus rund met rode kool, aardappelpuree en stoofpeertjes. Dank je wel oma!

Vis van de dag

Wat zit er vandaag in het net? We vertellen het je graag! Vis van de dag met bijpassende saus, aardappelpuree, geglaceerde wortelen en doperwtten crème.

Gezellig samen

Op de huid gebakken zeebaars met een saus van kreeft en een spies van Black Tiger garnalen op witte wijn risotto.

Vis moet zwemmen

Bouillabaisse, rijk gevulde vissoep, geserveerd met knoflookbrood.

Vlees noch vis

Met seizoensgroenten gevulde portobello op truffelrisotto, gearneerd met Parmezaanse kaas en rucola.

Voor de liefhebbers:

Huisgemaakte friet	2,50
Frisse salade	2,50
Huisgemaakte friet en salade	4,50
Variatie van 3 koude sauzen (mayonaise, knoflooksaus en chillimayonaise)	3,50





De Kommensaal

De huiskamer van de Liemers

Welkom bij De Kommensaal, de huiskamer van de Liemers! De plek waar je gezellig samenkomt om ongedwongen te genieten. Op onze menukaart staan klassieke gerechten met een moderne twist. Er is keus voor iedereen, van jong tot oud!

Beleef bij ons de smaak van verse streek- en seizoensgebonden gerechten. "Van boer tot bord", wij bereiden onze gerechten met tijd, liefde en aandacht!

De Kommensaal heeft een stoere menukaart voor je samengesteld, die wisselt per seizoen.

Voor € 27,50 p.p. stel je zelf een 3 gangenmenu van de kaart samen. Je hebt de keuze uit een voor- hoofd-, en nagerecht van de gehele menukaart.

Kun je niet kiezen uit al dat lekkers dan hebben we voor jou "Proeverij De Kommensaal". De proeverij bestaat uit allemaal kleine gerechtjes van de kaart en is een volwaardig menu, bestaande uit 3 gangen. Geniet van al het heerlijks dat onze keuken je te bieden heeft! Proeverij De Kommensaal is € 29,50 p.p. en vanaf twee personen te bestellen.

Het geheim van onze ambachtelijke pannenkoek?

En tipje van het recept... (h)eerlijke meel van 'De Molen', volle melk van de boer en verse uitloopeieren. Een ambachtelijke pannenkoek zonder enige toevoegingen. Het complete recept blijft natuurlijk het geheim van oma!

Heb je iets te vieren met familie, vrienden of collega's?

Feestlocatie "De Kommensaal" staat garant voor een geslaagd feest! Wij maken ieder feest graag uniek en onvergetelijk.

Michel Tikken en Team De Kommensaal

Heb je een allergie? Meld het ons! Voor vragen over allergenen kun je altijd bij onze medewerkers terecht.





DESSERTS

5,75

Spaanse verrassing

Crèma de Catalana, spaanse creme brulée met vanille ijs en slagroom.

Echt winters

Lauw warme appelstrudel met kaneel en slagroom.

Om de vingers bij af te likken

Tiramisu, wat letterlijk betekent „beur me op en maak me blij“.

Dag en nacht

Duo van witte en pure chocolade mousse met slagroom.

De fik erin


Geflambeerde kersen met vanille ijs en slagroom.

Kaas, kaas en nog eens kaas + 3,-

In samenwerking met onze kaasspecialzaak worden wekelijks de lekkerste kazen uit binnen en buitenland voor u geselecteerd, met vijgencompote en walnoten.

Ronald's keuze

Vanille panna cotta op bastogne kruimels, overgoten met een bosvruchtencompote



Heb je een allergie? Meld het ons!
Voor vragen over allergenen kun je altijd bij onze medewerkers terecht.



PANNENKOEKEN

-VOOR DE KLEINTJES – (tot 10 jaar)

K1. Pannenkoek naturel (24 cm) met stroop en poedersuiker	4,50
K2. Pannenkoek met nutella (chocoladepasta)	5,00
K3. Clown pannenkoek (met een gezichtje van poedersuiker en snoepjes)	5,50
K4. Feest pannenkoek (versier je eigen pannenkoek met diverse lekkere snoepjes)	6,00
K5. Frietjes met appelmoes, mayonaise en kipnuggets	7,50

Voor alle kinderen: Buikje vol...? Kies dan je eigen verrassing uit de schatkist!

- ZOET -

1. Naturel pannenkoek	6,90
2. Kaneelsuiker pannenkoek	7,90
3. Gember pannenkoek	7,90
4. Boerenjongens pannenkoek (Rum / Rozijnen)	8,50
5. Rozijnen pannenkoek	7,90
6. Nutella (Chocoladepasta) pannenkoek	7,90

- HARTIG -

7. Spek pannenkoek	7,90
8. Ham pannenkoek	7,90
9. Kaas pannenkoek	7,90
10. Ham / Kaas pannenkoek	8,50
11. Spek / Kaas pannenkoek	8,50
12. Spek / Ham / Kaas pannenkoek	8,90
13. Tomaat / Kaas / Ui pannenkoek	8,50
14. Champignons / Ham / Kaas / Ui Pannenkoek	9,90
15. Champignons / Spek pannenkoek	8,50
16. Brie / Spek / Rucula / Honing / Walnoten pannenkoek	10,90
17. Feta / Spek / Rucola / Walnoten pannenkoek	10,90
18. Tonijn / Rode ui / Paprika pannenkoek	11,90

-FRUIT-

19. Appel pannenkoek	7,90
20. Appel / Kaneelsuiker pannenkoek	8,50
21. Appel / Spek pannenkoek	8,90
22. Banaan pannenkoek	7,90
23. Banaan / Chocolate pannenkoek	8,50
24. Warme kersen pannenkoek	7,90

-INTERNATIONAAL-

25. Hollandse Boeren pannenkoek (Aardappel / Spek / Prei / Kaas / Tomaat / Champignons)	11,90
26. Italiaanse Pizza pannenkoek (Kaas / Ham / Tomaat / Salami / Champignons)	11,90
27. Turkse Shoarma pannenkoek (Shoarmavlees / Knoflooksaus / IJbergsla)	11,90
28. Franse, dicht gevouwen pannenkoek (Aardappel / Tomaat / Spek / Prei / Champignons / Rucola / Geitenkaas / Honing)	12,50



PROEVERIJ DE KOMMENSAAAL

29,50

Voor de echte lekkerbek hebben wij 'Proeverij De Kommensaal'.

De proeverij is een volwaardig 3 gangen menu bestaande uit allemaal kleine gerechtjes van onze kaart. De proeverij is vanaf 2 personen te bestellen.

Voorgerechtjes

Carpaccio, dun gesneden ossenhaas met truffeldressing, parmezaanse kaas en rucola / Vitello Tonato, dun gesneden kalfsmuis met tonijn mayonaise / Toast paddenstoelen, in kruidenboter gebakken bospaddenstoelen op gegrilde ciabatta / Chef's soep, laat je verrassen door de chef / Huisgerookte zalm, terrine van huisgerookte zalm met garnalen, avocado en groene appel.

Hoofdgerechtjes

Vis van de dag, wekelijks wisselende vis met aardappelpuree en bijpassend saus / Eendenborstfilet, gebakken eendeborstfilet met honing pepersaus en zuurkool / Hertenstoof, stoofpotje van hert / House steak, rose gebakken house steak met jus van rode wijn en huisgemaakte friet / Bouillabaisse, rijk gevulde vissoepje met knoflookbrood.

Nagerechtjes

Apfelstrudel, lauw warme appelstrudel met kaneelijs / Tiramisu, om de vingers bij af te likken / Chocolademousse, mousse van pure chocolade en slagroom / Warme kersen, geflambeerde kersen met bolletje vanille ijs.

3 GANGEN WEKMENU

19,50

Op ons krijtbord presenteren wij wekelijks een vastgesteld 3 gangenmenu. Je hebt bij het hoofdmenu keuze uit een vlees- of vis gerecht. Wij serveren in het weekmenu veelal seizoensproducten. Kijk op ons krijtbord voor het menu van deze week of vraag het aan een van onze medewerkers, wij informeren je graag.

DAGSCHOTELS

13,50

Een heerlijk en compleet hoofdgerecht met huisgemaakte friet en salade.

Dagelijks keuze uit onderstaande drie gerechten.

- Net over de grens

Schnitzel met champignonsaus, een frisse salade en huisgemaakte friet met mayonaise.

- Kluiven mag

Zoet pittig gemarineerde spare ribs, met een frisse salade en huisgemaakte friet met mayonaise.

- Robuuste burger

Black Angus burger op een bagel gepresenteert met rode ui compote en brie, een frisse salade en huisgemaakte friet met mayonaise.





WIJNKAART

Onze wijnen zijn 100% biologisch en komen van Wijnkoperij Pangkarra in Arnhem.

	<i>Per glas</i>	<i>Per fles</i>
Mousserende wijn		
Lagolena, Prosecco, Italië Feestelijke, milde, mousserende wijn Voor 100% van de prosecco-druif, heerlijk verfijnd en rijk	4,50	22,50

Huiswijn wit

Witte wijnen

Mundo de Yuntero, Sauvignon Blanc, Spanje <i>Smaak fris en fruitig</i>	3,50	17,50
Cielo e Terra, Chardonnay, Italië <i>Smaak rond en vol</i>	3,50	17,50

Wijntoppers wit

Peacock Ridge, Chenin Blanc, Western Cape, Zuid-Afrika <i>Deze wijn is lichtgeel van kleur. De smaak is sappig, rijk en vol van mineralen</i>	4,75	24,50
Diwald, 'Selektion' Grüner Veltliner, Wagram, Oostenrijk <i>Bevat aroma's van peer, perzik en gekonfijt fruit. Smaak is vol en rijp</i>	4,75	24,50

Rosé

Huiswijn rosé

Domaine St. Felix, Grenache/Syrah, Languedoc, Frankrijk <i>De smaak is zacht, dorstlessend, mooi droog en verfrissend</i>	3,50	17,50
---	------	-------

Rode wijnen

Huiswijn rood

Mundo de Yuntero, Tempranillo/Merlot/Syrah, Spanje <i>Smaakvolle, kruidige en fruitige wijn met zachte tannines</i>	3,50	17,50
Cielo e Terra, Merlot, Veneto, Italië <i>De smaak is kruidig, breed met een mooie balans</i>	3,50	17,50

Wijntoppers rood

Zuccardi 'Vida Orgánica', Malbec, Mendoza, Argentinië <i>Volle soepele smaak, met een lang aanhoudende afdrank</i>	4,75	24,50
Feudo di Santa Tresa 'Nivuro', Nero d'Avola Sauvignon, Italië <i>Combinatie van Nero d'Avola en Cabernet Sauvignon Perfecte balans met een verrassende zachte en lange afdrank</i>	4,75	24,50

Desert wijnen

Moscato dásti <i>Mousserende frisse zoete wijn</i>	4,50	
Pedro Ximenez, Sherry, Spanje <i>Zoete dessertwijn, heerlijk voor bij kaas</i>	4,50	

Wens je een wijnarrangement bij je diner, dan stellen wij deze graag voor je samen.





Wist je dat...

- De kommensaal 'de kostganger' betekent?
- Wij voornamelijk met seizoen- en streekgebonden producten werken?
- Onze wijnen 100% biologisch zijn?
- Onze menukaart elk seizoen vernieuwd wordt?
- Onze huisgemaakte friet komt van de aardappelen van "boerderij lonkhuyzen" in Randwijk?
- Wij gratis wifi hebben? Log in op kommensaal gast (geen wachtwoord nodig)
- Wij vier ruimtes hebben? Het restaurant, het podium, de feestzaal en de van Gogh zaal.
- Wij een website hebben: www.dekommensaal.nl?
- Wij een officiële trouwlocatie zijn?
- Je hier terecht kunt voor elk feest, zowel privé als zakelijk?
- Je hier ook zakelijk kunt vergaderen en lunchen?
- Wij een zonnig en gezellig terras hebben met buitenbar?
- Wij op zondag vanaf 12.00 uur geopend zijn (andere dagen vanaf 16.00 uur)?
- Wij een toeristisch overstap punt (top) voor fietsers voor de deur hebben (knooppunt 98)?
- Wij diverse oplaadpunten hebben voor de elektrische fiets?



**Wil je op de hoogte blijven? Like ons op facebook:
www.facebook.com/gasterijdekommensaal.tikken**

