

MENUKAART

Bij Restaurant De Belt kunt u, individueel, of in groeps-/ familieverband genieten van onder andere prima verzorgde koffietafels, plates, heerlijke diners, lunches en diverse streekgerechten, zoals visspecialiteiten.

LUNCH (van 12:00 tot 17:00)

Soepen Onze soepjes worden geserveerd met een soepstengel
Pomodori Tomaten Soep -- Met een scheutje room en basilicum

Bouillon van tuin kruiden -- Lekker licht en toch een kracht bom

Mosterdsoep -- Met gebakken spekjes en een scheutje room

Soep van het Moment -- Wilt u weten wat er momenteel geserveerd wordt? Vraag het gerust

Broodje erbij, lekker dippen in de soep

Mandje met brood -- Geserveerd met kruidenboter, aioli en tapenade

Ouderwetse brood stengels -- Net als vroeger, met frisse tzatziki

Maaltijdsalades (van 12:00 tot 17:00 Geserveerd met een beetje brood)

Couscous in de zon -- Frisse Couscous salade met verse kruiden, granaatappel, spinazie, Fetakaas en pitjes soorten

Geitenkaas -- Met diverse slasoorten, jonge geitenkaas, walnoten, honing, Serranoham en een beetje kervel

Warm gerookte Zalm -- Met diverse sla soorten, appel, rode ui, rode paprika, tuinkruiden en afgemaakt met een frisse limoen-Citroen dressing

Tosti's Op tramezzino brood (Italiaans brood, zonder korsten.) Keuze uit wit of bruin.
Beenham en/of kaas --

Jonge geitenkaas met honing, walnoot en spinazie --

Gaasterlander kruiden spek met rucola en aioli --

Hoemoes met diverse groenten en tuinkruiden -- Net even anders, maar lekker!..

Eiergerechten Keuze uit wit of bruin. (van 12:00 tot 17:00)

Uitsmijter -- 3 gebakken eieren, Keuze uit Kaas/beenham/spek

Gepocheerd ei -- 2 gepocheerde eieren met hollandaise saus en jonge spinazie

Omelet "De Belt" -- Boerenomelet met verschillende groenten en Chorizo, gegratineerd met kaas

Lunch specialiteiten Keuze uit wit of bruin. (van 12:00 tot 17:00)

Zalm -- Tramezzino brood met heksenkaas, komkommer, rucola en zongedroogde tomaten.
Afgemaakt met een frisse limoen/citroen dressing

Paling -- Gerookte paling met een frisse appel en saffraan room

2 bourgondische kroketten -- 2 rijk gevulde bourgondische kroketten met mosterd. En een kleine salade

Carpaccio -- Heerlijke carpaccio van het rund met zongedroogde tomaat, olijfjes, rode ui, Parmezaanse kaas, pitmix en rucola

Pulled chicken -- Langzaam gegaarde kip, lekker losgetrokken. Met wortel en rucola

Kaas of beenham -- Broodje met kaas of beenham, of allebei. Met sla, komkommer en zongedroogde tomaat

Hoemoes met zongedroogde tomaat -- Met knapperige witlof, cherrytomaatjes en granaatappel pitjes

Kleine kaart (van 12:00 tot 21:00) Geserveerd met boeren frites, salade en mayonaise
Saté van kippendijen -- Saté van kippendijen met satésaus, gebakken uitjes en kroepoek

The beef burger -- Een dubbele burger van 100% rundvlees met sla, augurk, en "Pico di Gallo"

Spareribs -- Huis gemarineerde spareribs met aioli

Gamba Burger -- Een burger van Gamba's met avocado, cherrytomaten, sla en limoen-citroen mayonaise

Boeren Schnitzel -- de klassieker, een dunne platte schnitzel met gebakken uien, spekjes champignons en paprika

Diamanthaas met pepersaus -- geen uitleg nodig toch

DINER (van 12:00 tot 21:00)

Soepen Onze soepjes worden geserveerd met een soepstengel
Pomodori Tomaten Soep -- Met een scheutje room en basilicum

Bouillon van tuin kruiden -- Lekker licht en toch een kracht bom

Mosterdsoep -- Met gebakken spekjes en een scheutje room

Soep van het Moment -- Wilt u weten wat er momenteel geserveerd wordt? Vraag het gerust

Broodje erbij

Mandje met brood -- Geserveerd met kruidenboter, aioli en tapenade

Ouderwetse brood stengels -- Net als vroeger, met frisse tzatziki

Voorgerechten

Carpaccio van het rund -- Dingesneden plakjes rundvlees met zongedroogde tomaten, olijfjes, rode ui, Parmezaanse kaas, pitmix en rucola

Warm gerookte zalm -- Met appel, rode ui, rode paprika, tuinkruiden en afgemaakt met een frisse limoen-citroen dressing

Garnalen Tapas -- Tapas van garnalen met chilisaus

Ham en meloen -- De klassieker, met Serranoham, galia-meloen, Balsamico, oude kaas en rucola

Garnalen Tapas -- geserveerd met chilisaus

Venkelsalade -- Vegetarische venkelsalade met bloedsinaasappel, tuinkruiden, pecannoten en walnoten

Hoofdgerechten De specialiteiten van de keuken

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met warme groenten, aardappels, boeren frites en salade.

De garnituren zijn gebonden aan het seizoen

Kabeljauwfilet -- Kabeljauwfilet op de huid gebakken met Risotto en venkel

Gamba's met knapperige groenten -- Gepelde gamba's met haricots verts, komkommer, avocado, knoflook en koriander

Lamsrack met salsa verde -- Geserveerd met groenten van het seizoen

Oosters gemarineerde varkenshaas -- Varkenshaas in een oosters jasje met lente-uitjes en honing

Gebakken snoekbaarsbaars -- Gebakken snoekbaars met mosselen, garnalen en prei

Gevulde kipfilet -- Kipfilet gevuld met fetakaas, zongedroogde tomaten, tuinkruiden en pancetta

Diamant haas -- Rose gebakken diamant haas met "Pico de Gallo" salsa

Streek paling -- Gebakken- gestoofd of in `t groen

Tournedos -- De klassieker met kruidenboter

Drie gangen keuze menu

Carpaccio van kalfsmuis -- met tymmajonaise en zongedroogde tomaatjes
of
Courgettesoep -- met Harissa

Lamskotelet -- met rode wijn saus
of
Zalm -- met kervelboter en paprika

Crème Brulee of Vanille ijs -- met aardbeien Romanoff

Vegetarische gerechten

Geitenkaas in bladerdeeg -- met rozemarijn , pecannoten en cranberry compôte

Gevulde courgette -- met diverse groenten , noten , gegratineerd met parmezaanse kaas

Desserts

Sushi van banaan -- Sushi van banaan met kokos, marsepein en pistachenoten

Baileys chocolademousse -- Een machtige mousse van chocolade en Baileys in laagjes, met koekje crumble

Aardbeien Romanoff -- Koud soepje van aardbeien, Wodka en munt. Met vanilleroom

Dame Blanche -- 3 bollen vanille-ijs met chocoladesaus

Coupe Advocaat -- 3 bollen vanille-ijs met oma's huisgemaakte advocaat

Heeft U een allergie? Geen probleem, vraag naar de mogelijkheden.