



RESTAURANT
DE WATERTOREN

DINERKAART

DINER VANAF 17:00

VOORGERECHTEN

SALADES

Wilde rucola met:

VEGAN KAAS met cherrytomaatjes	16,50
WITTE KAAS met Thaise basilicum, tomaat en groene chilisaus	10,50
GLASNOEDELS met garnaal, wortel, koriander, limoen en mint	14,50
KIPPENVLEUGELTJES met chilimayonaise	9,50

SPECIALS VOOR

TOFU met pinda-ketjapsaus	11,50
OSSENHAAS rauw gemarineerd met oude brokkelkaas en een dressing van Chinese balsamico	16,50
COQUILLES gebakken met een kokos-citroengrassaus	16,50
COQUILLES & ZALM rauw gemarineerd in tijgermelk	16,50
KWARTEL in kerrie-lavasjus met een pannenkoekje, kousenband en aardappelcrème	16,50
VEGAN KIKKERERWTKROKET met paksoisalade en mierikswortelmayo	9,50



HOOFDGERECHTEN

VIS

BAARS uit de oven met zwarte bonensaus geserveerd met rijst, zoetzuur en knoflook-spinazie	19,50
PLATVIS met kreeften-Pernod-currysaus en kapperappels geserveerd met zoete aardappelpuree en choy sum	26,50
ZALM langzaam gegaard in citroenblad-boter met garnalen lauwwarm geserveerd met aardappel, zoetzuur en witlof	21,50

VLEES

KIP half, gepocheerd in pandan-gemberbouillon met bosuiensaus, geserveerd met rijst, choy sum en onze gefermenteerde chilidip	22,50
OSSENHAAS met oester-sesam-sojasaus geserveerd met zoete aardappelpuree, witlof en zoetzuur	28,50
SCHOUDERKARBONADE met een mandarijnsaus geserveerd met rijst en Shanghai-paksoi	19,50

VEGAN

TOFU met een pittige saus van 4 soorten pepers geserveerd met rijst en Shanghai-paksoi	21,50
SEITAN met cashewnotensaus geserveerd met rijst en gebakken banaan	23,50
OESTERZWAMLASAGNE met hoisin saus geserveerd met spinazie en koolsalade	24,50

BIJGERECHTEN

Rijst	3,00
Friet	4,50
Groente	5,00
Salade	5,00

DESSERT

Appeltaart met citroenbladcustard	9,50
Mango met kleefrijst en kokossaus	9,50
Chocolademousse met kaneel	9,50
IJs per bol	3,50
Vegan kaasplank	14,50
Kaasplank	14,50

