

DE SOESTER DUINEN

natuurlijk genieten

Voorgerechten

Brood

Roomboter | olijfolie | 2,00

Zeebaars

Tartaar | pinda | ponzu | radijs |
wakame mayonaise | 11,50

Nau Mai, Sauvignon Blanc
Citrus | tropisch fruit | gras | vol

Rund

Carpaccio | rucola salsa | noten |
kaaskoekjes | 10,50

Lynx, Chardonnay

Vol | hout gelagerd | vanille | honing | toast

Lasagne (V)

Courgette | aubergine | tomaat | hangop |
za'atar | gazpacho | 9,50

Castillo de Aresan, Verdejo

Biologisch | veganistisch | perzik | abrikoos |
rond | elegant

Soepen

Venkel (V)

Velouté | sinaasappel | anijsstengel | 7,50

Bouillabaisse

Rijkgevuld | 15,50

Onze specials

Tonijn

Tataki | krokante pizza | gember | wasabi |
komkommer | 11,50

Recas Winery, Pinot Grigio
Appel | peer | citrus | klein bittertje

Eend

Gerookt | lever | Banyuls | brioche | terrine |
appelcompote | 13,50

Topf, Zweigelt
Vol | kersen | licht geroosterde koffie tonen

Menu van de chef

Laat u verrassen door onze keukenbrigade.
3-gangen 35 | 4-gangen 45 | 5-gangen 55

Vraag ons naar de mogelijkheden voor een
bijpassend wijnarrangement.

DE SOESTER DUINEN

natuurlijk genieten

Hoofdgerechten

Kalf

Ribeye | gerookt | puntpaprika | 21,50

Rutini wines, Malbec

Fruitig | bramen | pruimen | chocolade | vanille

Lam

Rack | crumble | munt | ras el hanout | 22,50

Les Estines, Cabernet Sauvignon Merlot

Donker fruit | specerijen | verse kruiden | intens

Zeebaars

Filet | bloemkool | tom kha kai | 19,50

Les Estines, Chardonnay – Viognier

Exotisch fruit | witte bloemen | vol | frisse afdrank

Paella

Kokkels | inktvis | gamba | kippendijen | 19,50

Castillo de Aresan, Grenache – Cabernet Sauvignon

Rood fruit | witte peper | fris | levendig

Saté

Kippendijen | satésaus | gebakken uitjes |

verse frieten | salade | 17,50

Bier: Texels Skuumkoppe

Burger

Rund | cheddar | uien nest | brioche |

tomaten salsa | verse frieten | salade | 16,50

Bier: La trappe, dubbel

Tournedos

Brioche | meiknol | madeira | 29,50

Vinogallia Edizione privata,

Primitivo, Sangiovese, Uva di troia

Donker fruit | hout | kruiden | zachte tannines

Pasta (V)

Carbonara | paddenstoelen | ei |

vegetarische spekjes | 16,50

Domaine de Marotte Cuvee Eline,

Mourvèdre – Syrah – Grenache

Krachtig | gekonfijt rood fruit | hout gerijpt

Onze specials

Salade riche

Zalm | tonijn | rivierkreeft | gamba |
coquille | cocktailsaus | 23,50

Recas Winery, Pinot Grigio blush

Lichtroze | fris | aardbei | framboos

Rossini

Tournedos | eendenlever | brioche |
meiknol | madeira | 35,50

Domaine de Marotte Cuvee Eline,

Mourvèdre – Syrah – Grenache

Krachtig | gekonfijt rood fruit | hout gerijpt

Desserts

Rabarber

Clafoutis | compote | witte chocolade | 7,50

Pavlova

Rood fruit | pistache | merengue | 7,50

Kaas

Selectie Europese kazen | vijgenbrood |

appelstroop | 13,50

Koffie compleet

Koffie | likeur | bonbons | 8,50

Voor bij de koffie

Bonbons

per stuk 1,25 | per zes 7,50

Madeleines

10 minuten oventijd | 2 stuks | 2,50