

# *“Bourgondische Tapas uit Diem”*

Woensdag & donderdag 25,- p.p. vrijdag t/m dinsdag 27,95 p.p.

**Tapas is alleen per tafel te bestellen!!!**

Een heerlijk avondje uit eten met onbepert “Bourgondische tapas uit Diem”  
U kunt zich laten verrassen met een reisje door onze keuken of u kiest zelf de gerechtjes.  
Wanneer u zelf kiest vragen wij bij de eerste opname de 1<sup>e</sup> 2 voorgerechtjes en gelijk de 1<sup>e</sup> 2  
hoofdgerechtjes. Tussendoor komen wij regelmatig vragen of er nieuwe gerechtjes gewenst zijn!  
Tussen 16:00 uur en 22:00 kunt u eindeloos onbepert genieten van alle voor en hoofdgerechtjes en  
tot 22:30 van alle nagerechtjes.

## *Reisje door de keuken*

- \* Laat u verrassen en geniet in 3 gangen van verschillende voor,- hoofd,- en nagerechtjes

## *Voorafgaand het voorgerecht*

kunt u eerst genieten van een borrelplank met diverse fuet worstjes, Spaanse en Italiaanse  
vleeswaren met brood en diverse brood dip  
of een broodplank met diverse brood dip zonder vleeswaren

## *Soepje*

- \* Tomatensoepje met een crème van basilicum (V)
- \* Licht pikant kippensoepje

## *Vis voorgerechtjes*

- \* Salade met gerookte zalm / dillenmosterd dressing / zoetzuur van rode ui en peulvrucht
- \* Zalmbonbon van gerookte zalm en tonijn / saffraanlimoen crème / knoflook crostini
- \* Zalmcarpaccio / mierikswortelcrème / zoetzuur van rode ui en peulvrucht
- \* Gebakken mosselen / spekjes / bos ui / toast / ravigotesaus
- \* Calamaris met knoflook dip
- \* Salade met krokant gebakken gamba's / licht pikante dressing van mango & ananas
- \* 'Huys' gemaakte garnalenkroketje van Hollandse garnaal met cocktailsaus
- \* Gamba's met bacon gebakken in kruidenboter met een warm broodje
- \* Snoeperij van verschillende soorten vis

## *Vlees voorgerechtjes*

- \* Salade met Oosters gemarineerde kip / cashewnoot / bosui / sesamzaad
- \* Salade met gerookte eendenborst / frambozen dressing / vijg en sinaasappel chutney
- \* Bitterbal van Parmaham en risotto
- \* Lams carpaccio / kweeperengelei / walnoot
- \* Vitello tonato / rosé gebraden kalfscarpaccio met tonijnmayonaise
- \* Rundercarpaccio truffelmayonaise / pijnboompitten / oude kaas / kappertjes
- \* Rundercarpaccio pesto crème / pijnboompitten / oude kaas
- \* Pastei van Everzwijn met knoflook crostini en veenbes compote

## *Vegatarische gerechtjes*

- \* Lauw warme salade met geitenkaas / aceto / gebakken uitje / pijnboompitten / rode ui chutney
- \* Tompouce van geitenkaasmousse met honing
- \* Appeltje vanilleroom
- \* Gegratineerde champignon in kruidenboter a la escargot
- \* Porta bella gevuld met ananas en brie
- \* Gebakken brie met veenbessencompote
- \* Franse frietjes met oude kaas gegratineerd en truffelmayonaise
- \* Verse pesto pasta met gebakken paddenstoelen
- \* In tempura gebakken groentespiesje
- \* Salade met mango & ananas en een licht pikante dressing

### *Bijgerechtjes*

- \* Gebakken aardappels
- \* Franse frietjes met oude kaas gegratineerd en truffelmayonaise
- \* Wisselende warme groente
- \* Verschillende groenten in tempura gebakken
- \* Appeltje vanilleroom

### *Hoofdgerechtjes*

#### *Vis*

- \* Vis verrassing van de chef
- \* Gebakken zalmfilet met saus van zongedroogde pomodori tomaat
- \* Zeewolffilet met saus van kokos & limoen
- \* Gebakken visschnitzel met ravigotesaus
- \* Gebakken kibbeling met knoflooksaus
- \* Verse pasta met in knoflook gebakken gamba's
- \* Tempura gebakken gamba's sweet chilli

#### *Wild*

- \* Wild verrassing van de chef
- \* Pasteitje met wildstoofpot

#### *vlees*

- \* Vlees verrassing van de chef

#### *Kip*

- \* Kipspies in spek gerold met pestomarinade
- \* Kipdij filet met saus van kokos & limoen
- \* Kip met ketjapsaus en gebakken uitjes
- \* Licht pikante kipvleugels
- \* Gebakken kippenlevertjes / ui / spekjes / crème de cassis

#### *Varkensvlees*

- \* Gemarineerd speklapje met ketjapsaus
- \* Varkenschnitzeltje met stroganoffsaus
- \* Sparerib zoet of pittig gemarineerd
- \* Mini burger pulled pork smokey BBQ
- \* Varkenshaas in spek gegratineerd met brie of cognacpepersaus

#### *Rundvlees*

- \* Mini Black Angus hamburger medium gebakken met baconstrip / cheddar kaas / Brander mayonaise / gefrituurde uienring
- \* Porta bella gevuld met pikant black Angus gehakt en gegratineerd met kaas
- \* Burger pulled beef met smokey BBQ saus
- \* Surf & Turf / tempura gebakken gamba & biefstuk
- \* Biefstuk met cognacpepersaus / blauwe kaas / stroganoff saus of rode port saus
- \* Spiesje van biefstukpuntjes met Teriyaki saus / pesto marinade of knoflook Texmex marinade

#### *Nagerechtjes*

- \* Proeverij van dessert
- \* Tiramisu Italiaanse klassieker van mascarpone / cacao / koffie en Amaretto likeur
- \* Bokkenpootjes ijs met een mousse van Bastogne
- \* Oreo koekje gevuld met cherrymania ijs / mousse van chocolade
- \* Diemse warme wafel van suikerbrood met vanille ijs / slagroom en gekarameliseerde ananas
- \* Dame blanche vanille-ijs / chocoladesaus / slagroom
- \* Dame Diem vanille-ijs / advocaat / slagroom
- \* Dame 't Huys vanille-ijs / boerenjongens / slagroom
- \* Kaasplank met 2 Europese kazen

# *4 gangen verrassing Van de chef*

29,50

*Proeverij van soepjes*

\*\*\*

*Proeverij van voorgerechtjes*

\*\*\*

*hoofdgerecht vlees of vis*

\*\*\*

*Dessert proeverij*

## *3 gangen keuze menu 27,50*

Uiteraard kan er ook a la carte besteld worden. Als u ervoor kiest af te wijken van het 3-gangenmenu, dan vervalt de menuprijs en zullen de volgende prijzen berekend worden;

Voorgerechten à 9,25 / Hoofdgerechten à 18,95 / Nagerechten à 6,95

### *Voorafgaand het voorgerecht*

kunt u eerst genieten van een borrelplank met diverse fuet worstjes, Spaanse en Italiaanse vleeswaren met brood en diverse brood dip

of een broodplank met diverse brood dip zonder vleeswaren

### *Voorgerechten*

Tomatensoep met een crème van basilicum(V)

Licht pikante kippensoep met garnituur en een pikant kippenvleugel

Gegratineerde champignon in kruidenboter a la escargot

Gegratineerde porta bella's gevuld met pikant black Angus gehakt en oude kaas & een porta bella gevuld met ananas en brie

Carpaccio plank

Lams carpaccio / kweeperengelei / walnoot

Vitello tonato / rosé gebraden kalfscarpaccio met tonijnmayonaise

Rundercarpaccio pesto crème / pijnboompitten / oude kaas

Zalmparpaccio / mierikswortelcrème / zoetzuur van rode ui en peulvrucht

Gamba's met bacon gebakken in kruidenboter geserveerd met een warm broodje

Snoeperij van vis

Met o.a. zalmbonbon van gerookte zalm en tonijn / saffraanlimoen crème / knoflook crostini

Gerookte paling en 'Huys' gemaakte garnalenkroketje van Hollandse garnaal met cocktailsaus

## Hoofdgerechten

Verrassing van de chef vegetarisch / vlees of vis

Gebakken zalmfilet met saus van zongedroogde pomodori tomaat

Vis trio van zeewolffilet met saus van kokos & limoen / tempura gebakken gamba's & een wisselend visfilet

Wild stoofpot

Stoofpot van hert en wildzwijn met winterse groenten

Gebakken kalfsoester

Met een saus naar keuze; cognacpepersaus / stroganoff saus / blauwe kaas of saus van rode port

Mixed grill

Stel zelf de mixed grill samen en kies 3 uit onderstaande bereidingen;

- \* Varkenshaas in spek
- \* Gemarineerd speklapje met ketjapsaus
- \* Varkenschnitzeltje met stroganoffsaus
- \* Sparerib
- \* Kipdij filet met saus van kokos & limoen
- \* kipspies met spek in pesto
- \* Mini Black Angus hamburger
- \* Biefstuk stroganoff saus
- \* Biefstuk teriyaki saus
- \* Biefstuk met blauwe kaas
- \* Biefstuk cognacpepersaus
- \* Biefstuk met saus van rode port

Gebakken zeetong (meerprijs van 5,-)

Zeetong 300/400 in roomboter gebakken

Tournedos Rossini (meerprijs van 10,-)

Tournedos met gebakken eendenlever / paddenstoelen / rode ui / port saus

*Kies zelf uw bijgerechten*

## Bijgerecht

- \* Gebakken aardappels
- \* Franse frietjes met oude kaas gegratineerd en truffelmayonaise
- \* Wisselende warme groente
- \* Verschillende groenten in tempura gebakken
- \* Appeltje vanilleroom
- \* Salade met mango & ananas en een licht pikante dressing

## *Nagerechten*

Dame blanche  
vanille ijs / chocoladesaus / slagroom

Dame Diem  
vanille-ijs / advocaat / slagroom

Dame 't Huys  
vanille-ijs / boerenjongens / slagroom

Proeverij van dessert

Bokkenpootjes ijs met een mousse van Bastogne & een oreo koekje gevuld met cherrymania ijs

Diemse warme wafel van suikerbrood met vanille ijs / slagroom en gekarameliseerde ananas

Kaasplank  
4 Europese kazen / compote / kletsenbrood

## *Speciaal koffie's*

Tiramisu  
Latte macchiato / twist van Tiramisu

Crème Brulee  
Latte macchiato / twist van Crème Brulee

Appeltaart  
Latte macchiato / twist van Appeltaart

Caramel  
Latte macchiato / twist van Appeltaart

Vanilla Ice  
Een verfrissende verleiding van koffie / vanille ijs en slagroom

Crazy chocolate  
Latte macchiato / twist van chocolade

Go Nuts  
Latte macchiato / twist van hazelnoot

Toffee Nut  
Latte macchiato / twist van toffee nut

Coco loco  
warme chocolademelk / bruine rum / kokos siroop / slagroom

Sweet temptation  
Warme chocolademelk / hazelnootsiroop / slagroom

Koffie 't Huys  
koffie / Amaretto / Kahlua / slagroom / advocaat

Koffie / thee / espresso / cappuccino met een "huys" cognac of likeurtje naar keuze

Klooster koffie / Irish koffie / Spanish koffie / Italian coffee / French coffee / Mexican coffee /  
Kiss of fire / Coffee 43