



## *“Bourgondische Tapas uit Diem”*

*Voor onze kleine gasten tot 13 jaar* 12,50 p.p.

### *voorgerechtjes*

- 1 Tomatensoepje
- 2 Broodje met knoflookdip
- 3 Appeltje vanilleroom
- 4 Ham met meloen
- 5 Spiesje van champignon en Serrano ham
- 6 Rundercarpaccio pesto crème / pijnboompitten / oude kaas
- 7 Salade met gerookte zalm
- 8 Gebakken mosselen
- 9 Gamba's met bacon gebakken in kruidenboter
- 10 Pasteitje met kippenragout
- 11 Porta bella gegratineerd met ananas en brie
- 12 Warme nachos gegratineerd met oude kaas / zure room en tomatensalsa

### *Hoofdgerechtjes*

- 13 Franse frietjes met frietsaus & mini frikadel of kip nuggets of bitterbal
- 14 Poffertjes met poedersuiker
- 15 Gebakken zalmfilet
- 16 Gebakken kibbeling met knoflooksaus
- 17 Kipspiesje met appelmoes
- 18 Gemarineerd speklapje
- 19 Varkenschnitzeltje
- 20 Sparerib zoet
- 21 Mini hamburger medium gebakken met baconstrip / cheddar kaas / mayonaise
- 22 Biefstukje
- 23 Kip saté met pindasaus

### *Nagerechtjes*

- 24 Dame blanche vanille ijs / slagroom en chocoladesaus
- 25 Bolletje ijs
- 26 Sinaasappel bavarois
- 27 Kletsoppen tompouce met chocolade mousse & karamel
- 28 Lemon cheese cake
- 29 Snoepzakje

# *“Bourgondische Tapas uit Diem”*

Woensdag & donderdag 25,95 p.p. vrijdag t/m dinsdag 28,50 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!

Onze keuken sluit om 22:00 uur.

## *Reisje door de keuken*

Laat u verrassen en geniet in verschillende gangen van diverse voor,- hoofd,- en nagerechtjes

### *Voorafje / Soepje*

- 30 Broodje kruidenboter en knoflookdip
- 31 Charcuterie plankje met o.a. Mortadella / Serrano ham en fuet
- 32 Doesburgsmosterd soepje met gebakken spekjes
- 33 Tomatensoepje met basilicumcrème

### *Vis voorgerechtjes*

- 34 Salade met gerookte makreel / citroenmayonaise / appel
- 35 Salade met onze “Huys”gerookte zalm
- 36 Salade met gerookte meerval filet van meervalkwekerij Steentjes uit Wehl
- 37 Zalmbonbon van gerookte zalm en tonijn / saffraanlimoen crème
- 38 Gebakken mosselen / spekjes / bos ui / mierikswortelcrème
- 39 Calamaris met knoflook dip
- 40 ‘Huys’ gemaakte garnalenkroketje van Hollandse garnaal met cocktailsaus
- 41 Gamba’s met bacon gebakken in kruidenboter
- 42 Snoeperij van verschillende soorten vis
- 43 “Huys”gerookte zalm met knoflook toast / zoetzuur van rode ui en peulvrucht
- 44 Garnalen cocktail met cocktailsaus
- 45 Shasimi van tonijn met cajun kruiden en citroen mayonaise

### *Vlees voorgerechtjes*

- 46 Salade met carpaccio van gerijpte en gerookte biefstuk / kappertje / grana padana kaas
- 47 Salade met pulled chicken / mais / paprika
- 48 Serrano ham met meloen
- 49 Gerookte en gebraden eendenborstfilet met sinaasappelchutney
- 50 Spiesje van champignon en Serrano ham met truffelmayonaise
- 51 Cocktail van gerookte kip met kerrie mayonaise
- 52 Huys gemaakte bitterbal van chorizo en risotto
- 53 Rundercarpaccio truffelmayonaise / pijnboompitten / oude kaas / kappertjes
- 54 Rundercarpaccio pesto crème / pijnboompitten / oude kaas / kappertjes
- 55 Nachos gegratineerd in de oven met oude kaas / pikant gehakt & een tomatensalsa
- 56 Black Angus gehaktballetjes in een licht pikante tomatensaus
- 57 Pasteitje met kippenragout
- 58 Porta bella gegratineerd met oude kaas & pikant Black Angus gehakt

### *Vegatarische gerechtjes*

- 59 Salade met meloen & ananas en een licht pikante dressing
- 60 Frisse salade met rozijntjes
- 61 Porta bella gegratineerd met honinggeitenkaas en noten crumble
- 62 Porta bella gegratineerd met ananas en brie
- 63 Gegratineerde champignon in een saus van tuinkruiden
- 64 Warme nachos gegratineerd met oude kaas / zure room en tomatensalsa
- 65 Spinazie canneloni met roomsaus
- 66 Bladerdeeg buideltje gevuld met champignons
- 67 Groente quiche
- 68 Gefrituurde uienringen
- 69 Jalapenos popper gevuld met roomkaas
- 70 Tompouce van honing geitenkaas
- 71 Groene asperges in tempura gebakken

### *Kies zelf uw bijgerechtjes*

- 72 Franse frietjes
- 73 Franse frietjes met oude kaas gegratineerd en truffelmayonaise
- 74 Warme groente
- 75 Groene asperges in tempura gebakken
- 76 Groente quiche
- 77 Appeltje vanilleroom
- 78 Salade met meloen & ananas
- 79 Frisse salade met rozijntjes

### *Hoofdgerechtjes Vis*

- 80 Vis verrassing van de chef
- 81 Gebakken zalmfilet met witte wijnsaus
- 82 Victoriabaarsfilet bereid met kruidenboter in de oven
- 83 Scholfilet met zongedroogde tomatensaus
- 84 Gebakken kibbeling met knoflooksaus
- 85 Spiesje knoflook gebakken gamba's sweet chilli
- 86 Tempura gebakken gamba's

### *Hoofdgerechtjes Kip*

- 87 Kipspies in spek gerold met pesto marinade
- 88 Kip saté met pindasaus
- 89 Kipspies met ketjapsaus en gebakken uitjes
- 90 Licht pikante kipvleugels
- 91 Gepaneerde kip stukjes met sweet chilli mayonaise
- 92 Gebakken kippenlevertjes / ui / spekjes / crème de cassis
- 93 Shashlik van kipdijfilet / ananas / rode paprika / zoet zure saus
- 94 Warme wrap met pulled chicken / paprikasalsa / mais / kaas

### *Varkensvlees*

- 95 Gemarineerd speklapje met ketjapsaus
- 96 Varkenschnitzeltje met champignonsaus
- 97 Varkenschnitzeltje Hawai / gegratineerd met ham / kaas & ananas
- 98 Slow cooked porksteak met pepersaus
- 99 Sparerib
- 100 Varkenshaas gegratineerd met brie
- 101 Varkenshaas met Stroganoffsaus
- 102 Mini calzone met shoarma / kaas / rode paprika en ui

### *Rundvlees & Lamsvlees*

- 103 Vlees verrassing van de chef
- 104 Lasagne Bolognese
- 105 Mini Black Angus hamburger medium gebakken met baconstrip / cheddar kaas / Brander mayonaise / gekarameliseerde rode ui
- 106 Surf & Turf / tempura gebakken gamba & kogelbiefstuk
- 107 Kogelbiefstuk met de keuze uit; blauwe kaas / pepersaus / Stroganoffsaus of champignonsaus
- 108 Ossenhaas spiesje met Teriyaki saus
- 109 Bavette met truffel jus / cantharellen & kastanjechampignons
- 110 Gegilde lamskotelet met honigtijm saus

### *Nagerechtjes*

- 111 Dame blanche vanille-ijs / chocoladesaus / slagroom
- 112 Dame Diem vanille-ijs / advocaat / slagroom
- 113 Dame 't Huys vanille-ijs / boerenjongens / slagroom
- 114 Dessert proeverij / proeverij van verschillende desserts
- 115 Sinaasappel bavarois
- 116 Kletsoppen tompouce met chocolade mousse & karamel
- 117 Lemon cheese cake met strawberry cheesecake ijs
- 118 Kaasplank met 2 Europese kazen

## *4 gangen verrassing van de chef 25,-*

*Proeverij van soepjes*

\*\*\*

*Proeverij van voorgerechtjes*

\*\*\*

*hoofdgerecht vlees / vis of vegetarisch*

\*\*\*

*Dessert proeverij*



### *Voorgerechten 5,-*

Doesburgse mosterdsoep met uitgebakken spekjes

Tomatensoep met basilicumcrème

Gegratineerde champignon

Champignons in een saus van tuinkruiden gegratineerd met kaas

Gebakken mosselen met spekjes / ui / knoflooksaus

Duo van Porta bella gegratineerd met oude kaas & pikant Black Angus gehakt en een Porta bella gegratineerd met ananas en brie

### *Voorgerechten 10,-*

Rundercarpaccio

Met een truffelmayonaise / pijnboompitten / oude kaas / kappertjes / roosjes van coppa di pharma

Eendenborstfilet

Mesclun sla met gerookte en gebraden eendenborstfilet / pijnboompitten / sinaasappelchutney

Tapas plank

Met o.a. Black Angus gehaktballetjes in een licht pikante tomatensaus / Pasteitje met kippenragout / Huys gemaakte bitterbal van chorizo en risotto / Spiesje van champignon & Serrano ham

Shasimi van tonijn met cajun kruiden en citroen mayonaise / mesclun sla met Oosterse dressing

Vis van 't Huys

Met o.a. zalmbonbon van gerookte zalm en tonijn / gerookte paling / gerookte makreel salade met citroenmayonaise & appel

Snoeperij van gamba's

'Huys' gemaakte garnalenkroketjes van Hollandse garnaal / tempura gebakken gamba / Gamba met bacon gebakken in kruidenboter / Noorse garnalen cocktail met cocktailsaus

## Hoofdgerechten 15.-

Vegetarisch verrassing van de chef

Fish & chips

Gefrituurde kibbeling & friet geserveerd met knoflooksaus

Scholfilet

Gebakken scholfilet met Pomodori zongedroogde tomatensaus

Shashlik van kipijsfilet / ananas / gerookt spek / rode paprika / zoet zure saus

Varkenshaaspuntjes

Spies van varkenshaaspuntjes met champignonroomsaus of Stroganoffsaus of pepersaus of pindasaus & kroepoek

Biefstukpuntjes

Spies van biefstukpuntjes met rode paprika / champignon en smokey BBQ saus

Pork steak

Langzaam gegaarde varkens steak met pepersaus

Schnitzel

Varkensschnitzel gebakken met saus naar keuze; Stroganoff / champignonsaus / pepersaus  
Of schnitzel Hawaiï ( varkensschnitzel gratineerd met ananas, ham & kaas )

## Hoofdgerechten 18,75

Victoriabaarsfilet

Gebakken victoriabaarsfilet bereid met tuinkruidenboter in de oven & groene asperges

Gamba's

Spies met gamba's ingerold in gerookt spek en gebakken in kruidenboter

Mixed vis

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

- |  |   |
|--|---|
| * Gebakken scholfilet met zongedroogde tomatensaus   | * Gebakken zalmfilet met witte wijnsaus |
| * Knoflookgebakken gamba spiesje sweet chilli        | * Visje van de week                     |
| * Gebakken victoriabaarsfilet bereid in kruidenboter | * 2 Tempura gebakken gamba's            |

Mixed grill

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

- |   |  |
|---|--|
| * Varkenshaas in spek met pepersaus             | * Mini Black Angus hamburger               |
| * Gemarineerd speklapje met ketjapsaus          | * Kipspies met spek in pesto               |
| * Ossenhaas spiesje teriyaki saus               | * Kogelbiefstuk Stroganoff saus            |
| * Shashlik van kipdij met ananas / rode paprika | * Gegrilde lamskotelet met honingtijm saus |

**Onbeperkt** spareribs eten / naar eigen recept langzaam gegaarde spareribs

Biefstuk van Bavette

met truffel jus / cantharellen & kastanjechampignons

Lamskoteletjes

Gegrilde lamskoteletjes met honingtijm saus

## Kies zelf uw Bijgerechten

- \* Frietjes of frietjes gratineerd met oude kaas en truffelmayonaise
- \* Warme groente
- \* Appeltje vanilleroom
- \* Salade met meloen & ananas
- \* Frisse salade met rozijntjes
- \* Groente quiche



### *Nagerechten 6,-*

Dame blanche  
vanille ijs / chocoladesaus / slagroom

Dame Diem  
vanille-ijs / advocaat / slagroom

Dame 't Huys  
vanille-ijs / boerenjongens / slagroom

Dessert proeverij  
Proeverij van verschillende desserts

Sinaasappel bavarois

Kletsoppen tompouce met chocolade mousse & karamel

Lemon cheese cake & strawberry cheesecake ijs

Kaasplank  
4 Europese kazen / compote / kletsenbrood

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

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

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

### *Latte Macchiato 3,75*

Karamel  
Latte macchiato met een twist van caramel

Vanilla Ice  
Een verfrissende verleiding van koffie en vanille ijs

Crazy chocolate  
Latte macchiato met een twist van chocolade

Go Nuts  
Latte macchiato met een twist van hazelnoot

Toffee Nut  
Latte macchiato met een twist van toffee nut

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

Sweet temptation warme chocolademelk / hazelnootsiroop / slagroom