



Kerst 2018

“Bourgondische Tapas Brunch”

Eerste kerstdag dinsdag 25 december serveert 't Eethuys-Didam een tapasbrunch van 11:30 tot 15:00
€ 34,50 p.p. kinderen t/m 5 jaar € 8,50 p.p. en kinderen t/m 11 jaar € 17,50 p.p.

Het menu is inclusief; koffie, thee, melk, karnemelk en sappen. Overige consumpties worden apart afgerekend. Een heerlijke middag tapas brunchen met onbeperkt “Bourgondische tapas uut Diem”
U kiest zelf per bestel ronde 2 gerechtjes uit onderstaande kaart en deze serveren wij aan uw tafel.

Belegde broodjes

Tafelbroodjes broodplank met diverse brood dips & charcuterie
Gezond ham / kaas / komkommer / tomaat / ei en bruchetta saus
'Huys' gerookte zalm met mierikswortel crème en een zoet zuurtje van rode ui en peulvrucht
'Huys' gemaakte tonijnsalade
Bourgondische bitterbal met mosterd
Carpaccio / pesto crème / pijnboompitten / oude kaas / kappertjes
Pulled pork smokey BBQ
Filet American met een gesnipperd uitje / mayonaise en gekookt eitje

Soepje

Bospaddenstoelensoepje
Doesburgse mosterdsoepje met gebakken spekjes

Vis voorgerechtjes

Salade met gerookte makreel
Zalmbonbon van gerookte zalm en tonijn / citroenmayonaise
Gebakken mosselen / spekjes / bos ui
Calamaris met knoflook dip
'Huys' gemaakte garnalenkroketje van Hollandse garnaal
Gamba's met bacon gebakken in kruidenboter
Snoeperij van verschillende soorten vis
“Huys”gerookte zalm met knoflook toast
Garnalencocktail met cocktailsaus

Vlees voorgerechtjes

Carpaccio salade van gerijpte en gerookte biefstuk / kappertjes / grana padana kaas
'Huys' gemaakte rundvlees salade met een gevuld eitje en garnituur
Cocktail van gerookte kip / appel / ui / kerrie mayonaise
Rundercarpaccio truffelmayonaise / pijnboompitten / oude kaas / kappertjes
Rundercarpaccio pesto crème / pijnboompitten / oude kaas / kappertjes
Nachos gegratineerd in de oven met oude kaas / pikant gehakt & salsa
Black Angus gehaktballetjes in een licht pikante saus
Pasteitje met kippenragout
Porta bella gegratineerd met oude kaas & pikant Black Angus gehakt
Dadels in spek met geitenkaas uit de oven

Wild gerechtjes

Wild kroketje
Carpaccio van hert / krul van eendenlever / sinaasappel compote
Gerookte en gebraden eendenborstfilet met sinaasappel compote
Bonbon van wildzwijn & coppa van wildzwijn / chutney van veenbes en vijg
Parelhoenfilet met perenroomsaus
Pasteitje met wildstoof van hert / wildzwijn / gans
Wildburger van hert en zwijn / compote van veenbes & vijg / baconstrip / oude kaas
Biefstukje van hert met jus van rode port
Wild verrassing van de chef / wisselend wildgerechtje

Vegatarische gerechtjes

Ananas salade
Frisse salade met rozijntjes
Porta bella gegratineerd met honinggeitenkaas en noten crumble
Porta bella gegratineerd met ananas en brie
Gegratineerde champignon in een saus van tuinkruiden
Champignon teriyaki
Warme nachos gegratineerd met oude kaas / zure room en salsa
Spinazie canneloni met roomsaus
Bladerdeeg buideltje gevuld met champignons
Groente quiche
Gefrituurde uienringen
Jalapenos popper gevuld met roomkaas
Tompouce van honing geitenkaas

Hoofdgerechtjes

Vis verrassing van de chef
Gebakken zalmfilet met Bourgondische vissaus
Victoriabaarsfilet bereid met kruidenboter in de oven
Scholfilet met Bourgondische vissaus
Gebakken kibbeling met knoflooksaus
Spiesje knoflook gebakken gamba's sweet chilli
Tempura gebakken gamba's

Kipsaté met pindasaus
Kipspies teriyaki met gebakken uitjes
Kipspies zoetzuur
Licht pikante kipvleugels
Gepaneerde kip stukjes met sweet chilli mayonaise
Gebakken kippenlevertjes / ui / spekjes / crème de cassis

Gemarineerd speklapje met een wintersstampotje
Burger pulled pork smokey BBQ
Varkensschnitzeltje met jagersaus
Varkensschnitzeltje Hawai met ham / kaas & ananas
Sparerib
Varkenshaas gegratineerd met brie
Varkenshaas met saus van bospaddenstoel

Medium gebakken Black Angus burger met baconmayonaise / cheddar / uienring / chutney
Surf & Turf / tempura gebakken gamba & kogelbiefstuk met truffel jus & cantharellen
Kogelbiefstuk met keuze uit; blauwe kaas / pepersaus / jagersaus / bospaddenstoelen saus
Bavette met truffel jus / cantharellen & kastanjechampignons
Gestoofde sukade met jagersaus
Ossenhaas teriyaki

bijgerechtjes

Franse frietjes of Franse frietjes met oude kaas gegratineerd en truffelmayonaise
Winterse warme groente
Stoofpeertje
Appeltje vanilleroom

Nagerechtjes

Dame blanche vanille-ijs / chocoladesaus / slagroom
Dame Diem vanille-ijs / advocaat & boerenjongens / slagroom
Dame cherry vanille-ijs / warme kersen / slagroom
Dessert proeverij / proeverij van verschillende desserts
Hangop van stoofpeer & stoofpeerijs
Appelstrudel met vanillesaus
Klitskoppen tompouce met chocolade mousse & karamel
Kaasplank met 2 Europese kazen



Voor onze kleine gasten

voorgerechtjes

Soepje van bospaddenstoel
Broodje met knoflookdip
Appeltje vanilleroom
Rundercarpaccio pesto crème / pijnboompitten / oude kaas
Gerookte zalm met knoflook toast
Huys' gemaakte rundvlees salade met een gevuld eitje
Gamba's gebakken met bacon in kruidenboter
Pasteitje met kippenragout
Cocktail van gerookte kip / appel / ui / kerrie mayonaise
Porta bella gegratineerd met ananas en brie
Warme nachos gegratineerd met oude kaas / zure room en salsa

Hoofdgerechtjes

Franse frietjes met mayonaise & mini frikadel of kip nuggets of bitterbal
Poffertjes met poedersuiker
Gebakken zalmfilet
Gebakken kibbeling met knoflooksaus
Kipspiesje met appelmoes
Gemarineerd speklapje
Varkensschnitzeltje
Sparerib zoet
Mini hamburger medium gebakken met baconstrip / cheddar kaas / mayonaise
Biefstukje
Kip saté met pindasaus

Nagerechtjes

Dame blanche vanille ijs / slagroom en chocoladesaus
Vanille ijs met warme kersen
Appelstrudel met vanillesaus
Toetje van stoofpeer
Klitskoppen tompouce met chocolade mousse & karamel
Kaneelijs
Snoepzakje