



“Bourgondische Tapas uut Diem”

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

voorgerechtjes

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

Hoofdgerechtjes

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

Nagerechtjes

- 23 Dame blanche vanille ijs / slagroom en chocoladesaus
- 24 Vanille ijs met warme kersen
- 25 Appelstrudel met vanillesaus
- 26 Toetje van stoofpeer
- 27 Kletsoppen tompouce met chocolade mousse & karamel
- 28 Kaneelijs
- 29 Snoepzakje

“Bourgondische Tapas uut Diem”

Woensdag & donderdag 27,95 p.p. vrijdag t/m dinsdag 29,95 p.p.

Tapas is alleen per tafel te bestellen!!!

Een heerlijk avondje uit eten met onbepert “Bourgondische tapas uut Diem”

U kunt zich laten verrassen met een *Reisje door de keuken* of u kiest zelf de gerechtjes.

Wanneer u zelf kiest vragen wij bij de eerste opname de 1^e 2 voorgerechtjes en gelijk de 1^e 2 hoofdgerechtjes. Tussendoor komen wij regelmatig vragen of er nieuwe gerechtjes gewenst zijn!

Onze keuken sluit om 22:00 uur.

Soepje

- 30 Bospaddenstoelensoepje
- 31 Doesburgse mosterdsoepje met gebakken spekjes

Vis voorgerechtjes

- 32 Salade met gerookte makreel
- 33 Zalmbonbon van gerookte zalm en tonijn / citroenmayonaise
- 34 Gebakken mosselen / spekjes / bos ui
- 35 Calamaris met knoflook dip
- 36 ‘Huys’ gemaakte garnalenkroketje van Hollandse garnaal
- 37 Gamba’s met bacon gebakken in kruidenboter
- 38 Snoeperij van verschillende soorten vis
- 39 “Huys”gerookte zalm met knoflook toast
- 40 Garnalencocktail met cocktailsaus

Vlees voorgerechtjes

- 41 Carpaccio salade van gerijpte en gerookte biefstuk / kappertjes / grana padana kaas
- 42 ‘Huys’ gemaakte rundvlees salade met een gevuld eitje en garnituur
- 43 Cocktail van gerookte kip / appel / ui / kerrie mayonaise
- 44 Rundercarpaccio truffelmayonaise / pijnboompitten / oude kaas / kappertjes
- 45 Rundercarpaccio pesto crème / pijnboompitten / oude kaas / kappertjes
- 46 Nachos gegratineerd in de oven met oude kaas / pikant gehakt & salsa
- 47 Black Angus gehaktballetjes in een licht pikante saus
- 48 Pasteitje met kippenragout
- 49 Porta bella gegratineerd met oude kaas & pikant Black Angus gehakt
- 50 Dadels in spek met geitenkaas uit de oven

Wild voorgerechtjes

- 51 Wild kroketje
- 52 Carpaccio van hert / krul van eendenlever / sinaasappel compote
- 53 Gerookte en gebraden eendenborstfilet met sinaasappel compote
- 54 Bonbon van wildzwijn & coppa van wildzwijn / chutney van veenbes en vijg

Vegatarische gerechtjes

- 55 Ananas salade
- 56 Frisse salade met rozijntjes
- 57 Porta bella gegratineerd met honinggeitenkaas en noten crumble
- 58 Porta bella gegratineerd met ananas en brie
- 59 Gegratineerde champignon in een saus van tuinkruiden
- 60 Champignon teriyaki
- 61 Warme nachos gegratineerd met oude kaas / zure room en salsa
- 62 Spinazie canneloni met roomsaus
- 63 Bladerdeeg buideltje gevuld met champignons
- 64 Groente quiche
- 65 Gefrituurde uienringen
- 66 Jalapenos popper gevuld met roomkaas
- 67 Tompouce van honing geitenkaas

Kies zelf uw bijgerechtjes

- 68 Franse frietjes
- 69 Franse frietjes met oude kaas gegratineerd en truffelmayonaise
- 70 Winterse warme groente
- 71 Stoofpeertje
- 72 Groente quiche
- 73 Appeltje vanilleroom
- 74 Salade met ananas
- 75 Frisse salade met rozijntjes

Hoofdgerechtjes Vis

- 76 Vis verrassing van de chef
- 77 Gebakken zalmfilet met Bourgondische vissaus
- 78 Victoriabaarsfilet bereid met kruidenboter in de oven
- 79 Scholfilet met Bourgondische vissaus
- 80 Gebakken kibbeling met knoflooksaus
- 81 Spiesje knoflook gebakken gamba's sweet chilli
- 82 Tempura gebakken gamba's

83 ???

Verrassing van de chef

Hoofdgerechtjes Kip

- 84 Kipsaté met pindasaus
- 85 Kipspies teriyaki met gebakken uitjes
- 86 Kipspies zoetzuur
- 87 Licht pikante kipvleugels
- 88 Gepaneerde kip stukjes met sweet chilli mayonaise
- 89 Gebakken kippenlevertjes / ui / spekjes / crème de cassis

Varkensvlees

- 90 Gemarineerd speklapje met een wintersstampotje
- 91 Burger pulled pork smokey BBQ
- 92 Varkensschnitzeltje met jagersaus
- 93 Varkensschnitzeltje Hawai met ham / kaas & ananas
- 94 Sparerib
- 95 Varkenshaas gegratineerd met brie
- 96 Varkenshaas met saus van bospaddenstoel

Rundvlees

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

Wild

- 103 Parelhoenfilet met perenroomsaus
- 104 Pateitje met wildstoof van hert / wildzwijn / gans
- 105 Wildburger van hert en zwijn / compote van veenbes & vijg / baconstrip / oude kaas
- 106 Biefstukje van hert met jus van rode port
- 107 Wild verrassing van de chef / wisselend wildgerechtje

Nagerechtjes

- 108 Dame blanche vanille-ijs / chocoladesaus / slagroom
- 109 Dame Diem vanille-ijs / advocaat & boerenjongens / slagroom
- 110 Dame cherry vanille-ijs / warme kersen / slagroom
- 111 Dessert proeverij / proeverij van verschillende desserts
- 112 Hangop van stoofpeer & stoofpeerijs
- 113 Appelstrudel met vanillesaus
- 114 Kletsoppen tompouce met chocolade mousse & karamel
- 115 Kaasplank met 2 Europese kazen



Soep 5,-

Doesburgse mosterdsoep
met uitgebakken spekjes

Bospaddenstoelensoep

Voorgerechten 7,5

Salade 't Huys
Huisgemaakte rundvleessalade met gevuld eitje en garnituur

4 luik van paddenstoel
Champignons gegratineerd in een saus van tuinkruiden met kaas / soepje van bospaddenstoel /
Porta bella gegratineerd met ananas en brie / Champignon teriyaki met sesam & gebakken uitje

Voorgerechten 10,-

Rundercarpaccio
Met pesto & truffelmayonaise / pijnboompitten / oude kaas / kappertjes

Tapas plank
Black Angus gehaktballetje in een licht pikante salsa / Pasteitje met kippenragout / Nachos
gegratineerd in de oven met oude kaas / pikant gehakt & salsa
Cocktail van gerookte kip / appel / ui / kerrie mayonaise

Vis van 't Huys
Met o.a. zalmbonbon van gerookte zalm en tonijn / gerookte paling & makreel

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

Wildplank €12,5

Carpaccio van hert met sinaasappelchutney en krul van eendenlever / wildkroketje
Bonbon van wildzwijn & coppa van het wildzwijn met compote van veenbes
Gerookte en gebraden eendenborstfilet met sinaasappelchutney / klein soepje van bospaddenstoelen

Wild hoofdgerechten

Mixed wild € 25,-

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

- * Medaillon van hert met truffel jus & cantharellen
 - * Medaillon van wildzwijn met bospaddenstoelen saus
 - * Medaillon van haas met portsaus
 - * Pasteitje wildstoof van hert / zwijn & gans
 - * Parelhoenfilet met perenroomsaus
 - * Wildburger van hert en zwijn / veenbes
- Mixed wild wordt geserveerd met bospaddenstoelen / stoofpeer / wintersstampotje & groente

Wild stoof € 21,5

Stoofpot van hert / wildzwijn en gans / bospaddenstoelen / stoofpeer / wintersstampotje & groente

Parelhoen € 21,5

Peren roomsaus / gebakken bospaddenstoelen / stoofpeer / wintersstampotje & groente

Hoofdgerechten 15.-

Vegetarisch verrassing van de chef

Fish & chips

Gefrituurde kibbeling & friet geserveerd met knoflooksaus

Scholfilet

Gebakken scholfilet met Bourgondische vissaus

Varkenshaaspuntjes

Varkenshaaspuntjes met bospaddenstoelen saus of jagersaus of pepersaus of pindasaus & kroepoek

Spies van biefstukpuntjes

met rode paprika / champignon en bospaddenstoelen saus of jagersaus of pepersaus

Schnitzel

Varkensschnitzel gebakken met saus naar keuze; jagersaus / bospaddenstoelen saus / pepersaus

Of schnitzel Hawaiï (varkensschnitzel gratineerd met ananas, ham & kaas)

Hoofdgerechten 18,75

Victoriabaarsfilet

Gebakken victoriabaarsfilet bereid met tuinkruidenboter in de oven & groene asperges

Mixed grill

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

- * Gebakken scholfilet met Bourgondische vissaus
- * Knoflookgebakken gamba spiesje sweet chilli
- * Gebakken victoriabaarsfilet bereid in kruidenboter
- * Gebakken zalmfilet
- * Visje van de week
- * 2 Tempura gebakken gamba's
- * Varkenshaas met pepersaus
- * Gemarineerd speklapje
- * Ossenhaas teriyaki
- * Mini Black Angus hamburger
- * Sparerib
- * Gestoofde sukade met jagersaus

Onbeperkt spareribs eten / naar eigen recept langzaam gegaarde spareribs

Biefstuk van Bavette

met truffel jus / cantharellen & kastanjechampignons

Kies zelf uw Bijgerechten

- * Warme groente
- * Stoofpeertje
- * Appeltje vanilleroom
- * Salade met ananas
- * Frisse salade met rozijntjes
- * Frietjes of frietjes gratineerd met oude kaas en truffelmayonaise



Nagerechten 6,-

Dame blanche
vanille ijs / chocoladesaus / slagroom

Dame Diem
vanille-ijs / advocaat / slagroom

Dame 't Huys
vanille-ijs / boerenjongens / slagroom

Dame cherry
vanille-ijs / warme kersen / slagroom

Warme appelstrudel
Kaneelijs / vanille saus / slagroom

Hangop van stoofpeer & stoofpeerijs

Dessert proeverij
Proeverij van verschillende desserts

Kletskommen tompouce met chocolade mousse & karamel

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

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

Latte Macchiato 3,75

Karamel
Latte macchiato met een twist van karamel

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

Sweet temptation warme chocolademelk / hazelnootsiroop / slagroom