

WIJN

Wit

	Glas	Fles
Tramoya - Verdejo - Spanje	€ 5,00	25,00
Les tannes - Chardonnay - Frankrijk	€ 6,00	30,00
Calusari - Pinot Grigio - Roemenië	€ 6,00	30,00
Grande Crevette - Sauvignon blanc - Frankrijk	€ 6,00	30,00

Rosé

Annie - Frankrijk	€ 5,00	25,00
Miraval - Frankrijk	€ 7,50	37,50

Rood

Marques - Tempranillo Shiraz - Spanje	€ 5,00	25,00
Legendary - Pinot Noir - Roemenië	€ 6,00	30,00
Tuyyo - 100% Tempranillo - Spanje	€ 7,50	37,50



In den Swarten Hond

Heeft u allergieën? Laat het ons dan altijd voor de zekerheid weten.
Dan kunnen wij hier rekening mee houden!

VOOR

MIX AND MATCH

3-GANGEN COMBIMENU VOOR € 44,50

Wij bieden een voordelig 3-gangenmenu aan, bestaande uit een voor-, hoofd- en nagerecht. Uiteraard kunt u ook vrij kiezen van onze kaart.

Carpaccio classico



€ 13,50

Huisgemaakte Brûlée van eendenleverpaté



€ 14,50

Geserveerd met appel

Huisgemaakte bisque van kreeft



€ 13,50

Met een taartje van langoustines en schuim van cognac

Gamba's pil pil



€ 12,50

Geserveerd met knoflookbrood

Krokante geitenkaas



€ 13,50

Geserveerd met fris aangemaakte kropsla, komkommer, tomaatjes, rode ui en een stroop van bieten

Hummus crème



€ 11,50

Geserveerd met knoflookcroûtons, sticky rode biet en een balsamicostroop





In den Swarten Hondt

Heeft u allergieën? Laat het ons dan altijd voor de zekerheid weten.
Dan kunnen wij hier rekening mee houden!

HOOFD

Piepkuiken met tuinkruiden   € 26,50
Gevuld met verse roomkaas

Zachtgegaarde kalfswang met gebakken eendenlever  € 28,50
Geserveerd in eigen jus met een trio van wortel, knolselderij en krieltjes

Runderribeye   € 29,50
Geserveerd met rode wijnsaus en kruidenboter

Schelvisfilet    € 26,50
In de boter gebakken en geserveerd met een salsa van courgette, rode ui en tomaat met een romige kruiden-Hollandaise saus.

Zarzuela met riz pilaw   € 24,50
Geserveerd in een cocotte uit de oven met diverse vis, schaal- en schelpdieren

Wisselende vegetarische ravioli   € 22,50
Onze bediening vertelt u hier graag meer over



Heeft u allergieën? Laat het ons dan altijd voor de zekerheid weten.
Dan kunnen wij hier rekening mee houden!

DESSERT

Huisgemaakte appeltaart   € 8,50
Met crunchy amandelen

Crème brûlée   € 8,50

Huisgemaakte cheesecake    € 8,50

Trifle van rabarber, rood fruit, vanilleroom en een kaneelstengel   € 8,50

Chocolade parfait met gepocheerde peer en vanillesaus    € 8,50

Kaasplateau   € 13,50



In den Swarten Hondt

Heeft u allergieën? Laat het ons dan altijd voor de zekerheid weten.
Dan kunnen wij hier rekening mee houden!