

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

VOOR

MIX AND MATCH

3-GANGEN COMBIMENU VOOR € 39,50

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

Vitello Tonato



€ 13,50

Dun gesneden gepocheerde kalfsentrêcôte met tonijnmayonaise en kappertjes

Huisgemaakte eendenleverpaté met kwartel



€ 14,50

Met brioche en een compote van zilveruitjes en rozijnen

Huisgemaakte bisque van schaaldieren



€ 13,50

Met een schuim van cognac

Gamba's pil pil



€ 12,50

Geserveerd met knoflookbroodjes

Risotto



€ 13,50

Met doperwten, munt en geroosterde portobello

Spinazie salade met gepocheerd ei



€ 11,50

Geserveerd met huisgemaakte briochebrood met kruiden en bearnaisesaus



In den Swarten Hondt

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

HOOFD

Dragon kippetje   € 26,50

Geserveerd met geroosterde aardappel en punt paprika

Crispy zacht gegaarde kalfssucade   € 28,50

Geserveerd met creamy risotto en saliesaus

Bavette € 29,50

Getrancheerd met aubergine en tomaat chimichurri

Zeeduivel kotelet    € 26,50

Geserveerd met een spinaziestamppotje, crispy bacon en schuimige kerriesaus

Gegrilde zalm spies  € 24,50

Op een bedje van provençaalse groente en kruiden crème fraîche

Pasta noir     € 22,50

Met pompoen en kerrie room geserveerd met een frisse salade on top




In den Swarten Hond

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

DESSERT

Huisgemaakte appeltaart   € 8,50

Crème brûlée   € 8,50

Huisgemaakte cheesecake    € 8,50

Mokkaparfait met advocaatroom en geslagen room    € 8,50

Moelleux met vanille saus en vanille ijs     € 8,50

Bereidingstijd +/- 15 minuten

Kaasplateau   € 13,50



In den Swarten Hond

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