

# Menu Gasterij d'n Heikant

Onze keukenbrigade heet u van harte welkom en laat u graag genieten van onze eerlijke en heerlijke gerechten. Geniet van onze huisgerookte zalm, of bijv. van een mooie entrecote van de Grill. Wij werken graag met regionale streekproducten. We gebruiken bijv. verse kruiden uit onze kruidentuin en de honing komt van onze eigen bijenkasten. Onze gerechten worden met zorg en liefde bereid en dat proeft u! Eet u vegetarisch, heeft u dieet of misschien andere wensen dan bereiden wij deze van dagverse ingrediënten. Laat het ons even weten en wij helpen u graag.

## Voorgerechten

Runder carpaccio met een huisgemaakte pesto	€ 11,00
Garnalen kroketten op een kleine salade & klassieke cocktailsaus	€ 10,50
Geitenkaas gekarameliseerd met honing & vijgencompote	€ 8,50
Taartje van Scampi & Avocado met een limoenmayonaise	€ 9,00
Salade van huisgerookte zalm met mosterd dille dressing	€ 12,00
Salade van lauwwarme pikante kip met een zoete mangochutney	€ 10,50
3 Bruchetta's, olijven & spinazie en parmesan, tomaat & ui, geitenkaas & appel	€ 8,50

## Soepen

Tomaten soep	€ 5,50
Romige mosterdsoep met croutons en spekjes	€ 5,50
Kippenbouillon met een Aziatische touch	€ 6,50
Rijkelijk gevulde vissoep	€ 7,50

Bij onze voorgerechten serveren wij brood & boter

## Hoofdgerechten

Huisgerookte zalm met pasta, venkel, zoete paprika en een verse kruiden olie	€ 21,00
Gegrilde Zeebaars met een citroen boter, hierbij serveren wij gewokte sugar snaps	€ 18,50
Scampi's met tagliatelle met een licht pikante knoflooksaus en rucola	€ 19,50
Fish & Chips met een frisse salade en ravigotte saus	€ 16,50
Tournedos met een romige pepersaus of met champignons, 130 gr € 23,50 of 200 gram	€ 27,50
Gegrilde runder entrecote met een knoflook kruidenboter	€ 21,50
Een stoere hamburger met sla, tomaat, augurk, cheddar kaas en een BBQ saus	€ 14,50
Spareribs met lekker dikke frieten	€ 16,50
Tagliatelle met broccoli, chili en rucola	€ 15,50

Bij de hoofdgerechten serveren wij naar wens frites en salade

## Dessert

Chocolade mousse met een bosvruchtencompote	€ 6,50
Bitterkoekjes bavaroise met een karamelsaus	€ 6,00
Rood fruit parfait met een witte chocoladecrème	€ 6,50
Verwennerij van ijs & schuim van limoen & citroen met een saus van Limoncello	€ 6,50
Kaasplankje, 5 soorten kaas, notenbrood & honing	€ 12,00