

Hartelijk welkom bij
“Restaurant Den Driehoek”



Voorgerechten:

(Alle voorgerechten en soepen worden geserveerd met uitgebreid assortiment brood en diverse soorten kruidenboter)

"Cocktail Trio"

3 cocktails van: Hollandse garnaaftjes, zalm en krab
geserveerd met een romige cocktailsaus € 9,75

"Schaal en schelpdieren"

Verrassende combinatie van diverse bereidingen van scampi, gamba, langoustine en coquille
geserveerd op een frisse salade met garnalen en krab met kreeftenmayonaise € 12,00

"Zalm, Forel en Garnalen" ..

Op Oosterse wijze geserveerde salade van:
gerookte zalm, gerookte forel en Hollandse garnalen geserveerd met wasabimayonaise € 9,75

"Eend"

Winterpalet van eendenpaté, mousse van gemarineerde eend en gerookte eendenfilet
geserveerd op een salade met zuurkool, nootjes en een mangochutney € 9,75

"Ossenhaas" ..

Carpaccio van op Italiaanse wijze gemarineerde ossenhaas
geserveerd met pestodressing verrijkt met pijnboompitjes en oude kaas € 9,75

"Proeverij Den Driehoek"

Uitgebreide proeverij met kleine gerechten bestaande uit vis en vlees
geserveerd op de manier van de Chef begeleid door passende garnituren en dressings € 14,00

"St Marcellin" .

(boerenroomkaasje van gepasteuriseerde koemelk uit de Franse alpen)
Met honing en port gekarameliseerde boerenroomkaas geserveerd met grove mosterd
gedresseerd met salade van rucola, walnoot, en gemarineerde tomaatjes en honingdressing € 9,75

"Champignons" .

In romige knoflooksaus bereide champignons met prei en bosui
geserveerd onder een hoedje van bladerdeeg € 9,25

Soepen:

"Tomaten"

Heerlijke tomatensoep met echte ballen uit eigen keuken € 4,50

"Uien" .

Klassiek bereide Franse uiensoep geserveerd met een gebakken kaasstengel € 5,00

"Zuurkool met zalm" .

Verrassend romige soep bereid van met witte wijn geaarde zuurkool
geserveerd met een bonbon van gerookte zalm € 6,50

"Ossenstaart" ..

Ossenstaartbouillon verrijkt met een scheutje Madeira
geserveerd met bosui en een dun laagje room € 5,25

De met een • aangeduide gerechten kunnen vegetarisch worden geserveerd.

De met een •• aangeduide gerechten kunnen we glutenvrij serveren, maar laat het ons wel even weten!!!

Vis, Vlees en Wild hoofdgerechten:

(Alle hoofdgerechten worden geserveerd met salade en begeleidend aardappel en groentegarnituur)

"Kabeljauw en Zalm"

Combinatie van gebakken kabeljauwfilet met roosje van gerookte zalm geserveerd op romige pasta met rivierkreeftjes afgemaakt met dille en citroen € 19,50

"Zwaardvis"

Mootje gegrilde zwaardvis gemarineerd met olijfolie en basilicum geserveerd op ratatouille van paprika met courgette en rode ui € 18,75

"Zeetong"

(400gram)

Met roomboter gebakken zeetong geserveerd met bearnaisesaus € dagprijs

"Tournedos"

Biefstuk van de haas (naar eigen keuze gebakken) geserveerd met peperroomsaus € 22,75

"Vlees trio" ..

Combinatie van biefstukjes van rund, kalfsfilet en varkenshaas geserveerd op een prei quiche begeleid door rode portsaus € 19,75

"Ossenhaaspuntjes" ..

Op Oosterse wijze (licht pikant gekruide) roergebakken ossenhaaspuntjes geserveerd met gebakken champignons, ui en cashewnootjes € 19,75

"Varkenshaas"

Medaillons van varkenshaas omwikkeld met spek geserveerd aan een spies begeleid door aardappelpuree en een cognacsaus € 18,75

"Spare-ribs" ..

Overheerlijke zoet-pittig geglaceerde spare-ribs uit eigen keuken geserveerd met chilimayonaise € 17,25

"Schnitzel"

Op grootmoeders wijze bereide schnitzel geserveerd op gebakken champignons met spek en uitjes begeleid door een champignonroomsaus € 14,75

"Wilde Eend" ..

Filet van wilde eend geserveerd met een zachtgegaard eendenboutje begeleid door een appeltaartje met rozemarijn en een saus van grand marnier met sinaasappel € 21,00

"Hertenfilet" ..

Gebakken hertenrugfilet geserveerd met een verfijnde wildsaus van stoofpeertjes gedresseerd op taartje van aardappelpuree met rode kool € 23,50

"Wild zwijn" ..

Duo van wildzwijn bestaande uit rosé gebakken karbonade en stukje wildzwijnsfilet geserveerd met een klassieke saus "Grand Veneur" en gefrituurde casave € 22,50

"Vegetarisch" .

Romige pasta bereid met truffel en paddenstoelen gratineerd met oude kaas geserveerd met een groenten taartje en gegratineerde tomaatjes € 18,50



Wilt u zich laten verleiden tot een heerlijke fles wijn informeer dan naar de mogelijkheden van onze vernieuwde wijnkaart. Hierop staan volop wijnen die we zowel per fles als ook per glas serveren.

Desserts:

Alle desserts worden geserveerd met echte slagroom en serveren wij voor
€ 6,25

"Appel en Kaneel"

Warme apfelstrüdel geserveerd met vanillesaus en kaneelijs

"Sorbet Den Driehoek"

Coupe gevuld met 2 soorten sorbetijs in combinatie met softijs
geserveerd met seizoensfruit en vruchtensaus overschonken met yoghurtlikeur

"Sinaasappel"

Sinaasappelparfait geserveerd met stroopwafel roomijs en karamelschuim

"Glace Amaretto"

Softijs in combinatie met amandelroomijs en gebrande nootjes
overschonken met een scheutje amaretto en een hazelnoottopping

"Bramen-ijstaartje"

Verrassend ijstaartje van bramen en witte chocolade
geserveerd met mousse van witte chocolade en bosvruchtenschuim

"Crème brûlée"

Traditioneel bereide warme crème brûlée
geserveerd met vanille-ijs en een likeursaus

"Chocolade en Pistache"

Verrassend palet van 4 bereidingen van chocolade en pistache
zowel warm als koud geserveerd, begeleid door een glaasje Pedro Ximénes

"Nougatine"

Luchtig nougatine ijstaartje
geserveerd met een glaasje hazelnootparfait

"Dame Blanche"

Boerenroomijs geserveerd met warme chocoladesaus

"Koffie of Thee compleet"

Kopje koffie, of thee met een glaasje huislikeur
geserveerd met bonbons en een ijscreatie

"Verrassingsdessert"

Een creatie van allerlei kleine desserts bestaande uit o.a. ijs, mousse, parfait, bavarois en taart begeleid door 2
sausjes, seizoensfruit en echte slagroom

€ 8,00

Heeft u zin in een heerlijk glaasje dessertwijn bij uw dessert
of een lekker glaasje port ter afsluiting van uw diner
vraag dan even naar de wijnkaart en wij zullen u hierover graag informeren.

Koffie:

"Irish coffee"

Koffie met Ierse whiskey en slagroom €4,50

"French coffee"

Koffie met Grand Marnier rood en slagroom €5,00

"Spanish coffee"

Koffie met Tia Maria en slagroom €4,50

"Italian coffee"

Koffie met Amaretto en slagroom €4,50

"Dom coffee"

Koffie met Dom Benedictine en slagroom €4,50

"Paris coffee"

Koffie met Cointreau en slagroom €4,50

"Scotch coffee"

Koffie met Drambuie en slagroom €4,50

Koffie specials:

"Koffie Den Driehoek"

Kopje koffie met Vinkels appelflaplikeurtje, bonbons en tipje slagroom €5,50

"Oma's koffie"

Kopje koffie met bonbons en een glaasje advocaat met slagroom €5,25

"Brabantse koffie"

Kopje koffie geserveerd met ijs van Bossche koek en een warme stroopwafel €5,25

"Sheridan koffie"

Kopje koffie geserveerd met een bolletje boerenroomijs overschonken met een Sheridan-cream likeur €5,75

"Caffé Latte Macchiato"

Italiaanse koffie geserveerd in laagjes
bestaande uit: karamel met cappuccino koffie en laagje melkschuim €4,25



Alle likeuren kunnen natuurlijk ook los bij de koffie besteld worden

Wilt u zich lekker laten verwennen door een heerlijke sigaar, vraag dan naar onze **sigarendoos** met volop keuze uit diverse sigaren