

Hartelijk welkom bij

“Restaurant Den Driehoek”



Speciaal voor tijdens de feestdagen serveren wij voor u een feestelijke a la carte kaart met speciale gerechten die passen bij de warme dagen van Kerstmis en Nieuwjaar



The logo for Den Driehoek, featuring a stylized red triangle with a white outline and a small white triangle inside, positioned above the text "Den Driehoek" in a white, serif font.

Voorgerechten:

(Alle voorgerechten en soepen worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter)

"Zalm, Forel en Garnalen"

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

"Cocktail Trio"

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

"Hertfilet"

Salade van rosé gebakken hertenfilet gedresseerd op een chutney van rode ui
geserveerd met een mousse van eendenlever en truffelmayonaise € 11,50

"Ossenhaas"

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

"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 € 4,25

"Uien"

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

"Ossenstaart"

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



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 wel per glas serveren.

Vis- en Vleeshoofdgerechten:

(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

"Grietfilet"

In de oven gegaarde grietfilet geserveerd onder een dunne laag van gesmolten eendenlever geserveerd op licht gekonfijte prei met een champagnesaus € 23,50

"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 preiquiche 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

"Schnitzel"

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

"Hert"

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 wildzwijnfilet geserveerd met een klassieke saus "Grand Veneur" en gefrituurde casave € 22,50

Speciaal voor tijdens de feestdagen serveren wij een feestelijk 4 gangen

Kerstmenu du Chef:

"Voorgerecht"

Salade van met basilicum gemarineerde zalm geserveerd met scampi's tempura en in olijfolie gekonfijte coquilles met bieslookcrème en basilicumvinaigrette

"Soep"

Lichtgebonden paddestoelensoepje geserveerd in een gebakken broodje

"Hoofdgerecht"

Bonbon van kalfshaas gevuld met kalfssukade geserveerd met een saus van rode wijn met sjalotten gedresseerd op een taartje van roseval aardappel met rozemarijn

"Hartverwarmend Kerstdessert"

Creatie van allerlei zoete lekkernijen zoals: ijs, mousse, taart, parfait en bavarois geserveerd met seizoensfruit, chocolade en echte slagroom

Prijs per couvert € 38,50



Desserts:

"Dame Blanche"

Boerenroomijs geserveerd met warme chocoladesaus en slagroom € 6,25

"Glace Amaretto"

Softijs in combinatie met amandelijs en gebrande nootjes overschonken met een scheutje amaretto en een hazelnoot topping € 6,25

"Chocolade en Pistache"

Verrassend palet van 4 bereidingen van chocolade en pistache zowel warm als koud geserveerd, begeleid door een glaasje Pedro Ximénes € 6,25

"Nougatine"

Luchtig nougatine ijstaartje in combinatie met een glaasje hazelnootparfait geserveerd met karamelsaus en slagroom € 6,25

Koffie specials:

"Koffie of Thee compleet"

Kopje koffie, of thee met een glaasje huislikeur geserveerd met bonbons en een ijscreatie €6,25

"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

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



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