

**Hartelijk welkom bij
“Restaurant Den Driehoek”**



Voorgerechten:

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

"Cocktail Trio"

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

"Zalm en Paling" ..

Combinatie van gerookte zalm en gerookte paling
geserveerd op een frisse salade begeleid door een mosterd-dilledressing € 9,75

"Scampi's"

Salade met in tempura gefrituurde scampi's
geparfumeerd met knoflook en rode pepertjes en een sojadressing € 9,75

"Carpaccio" ..

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

"Eend" ..

Salade van lichtgerookte eendenfilet in combinatie met een eendenpastei
geserveerd met frambozendressing € 9,50

"Maiskip"

Wrap gevuld met roergebakken reepjes maiskipfilet en een frisse salade met fruit en nootjes
begeleid door chilimayonaise € 9,25

"Pont L'Evêque" .

Met honing en armagnac gelakte gegratineerde Normandische zachte kaas
gedresseerd op een salade met walnoot, gemarineerde tomaatjes en kleine geitenkaasjes € 9,50

"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

"Champignons"

Onze vertrouwde champignonsoep geserveerd met bosui en een scheutje room € 4,50

"Mosterd" .

Heerlijk zachtromige soep van boerenmosterd met reepjes gerookte zalm en bieslook € 5,00

"Ossenstaart" ..

Heldere ossenstaartbouillon geserveerd met bosuitjes en begeleid door een glaasje madera € 4,75

De met een • aangeduide gerechten kunnen vegetarisch worden geserveerd.

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

Vis- en Vleeshoofdgerechten:

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

"Kabeljauw"

Met panchetta spek omwikkelde gebakken kabeljauwfilet
geserveerd op gestoofde venkel met een lichte kreeftensaus € 19,75

"Zalm"

Zacht gebakken filet van wilde zalm bedekt met gesmolten mozzarella
geserveerd op romige pasta met rivierkreeftjes, dille en citroen € 18,75

"Zeetong"

(400gram)

Met roomboter gebakken zeetong geserveerd met bearnaisesaus € dagprijs

"Gamba's"

Oriëntaalse "Gamba's in Smoking" verpakt in een dun plakje mager rookspek
geserveerd met een tomaten-basilicum risotto en een licht pikante sojasaus (Per 5 stuks) € 22,50

"Tournedos"

(180 gram)

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

"Kalfshaas met zwezerik"

Combinatie van rosé gebakken blanke kalfshaas medaillon en krokant gebakken zwezerik
geserveerd met appel tarte tatin en een romige cantharellensaus € 23,50

"Vlees trio" ..

Combinatie van biefstukjes van rund, kalf en varkenshaas
geserveerd met rode portsaus € 19,75

"Rib-Eye" ..

(250 gram)

Rosé gebakken runder ribeye geserveerd met gebakken uien en kruidenboter € 21,50

"Lam"

Op de huid gebakken lamsfilet rosé geserveerd
gedresseerd op een aardappel-rozemarijntaartje en een calvadossaus € 19,75

"Varkenshaas"

Medaillons van varkenshaas omwikkeld met spek geserveerd aan een spies
begeleid door aardappelpuree en een cognacsaus € 18,50

"Spare-ribs" ..

Overheerlijke zoet-pittig geglaceerde spare-ribs uit eigen keuken geserveerd met chilimayonaise € 15,50

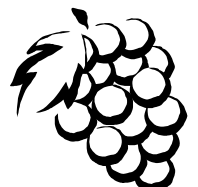
"Schnitzel"

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

"Vegetarisch" .

Quiche Lorraine gemaakt met prei en kaas
geserveerd met groene asperges en gratineerde tomaatjes € 16,75

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.



Desserts:

Alle desserts worden geserveerd met echte slagroom en serveren wij voor
€ 5,50

"Coupe Romanoff"

Coupe gevuld met verse aardbeien en aardbeienijs
overschonken met een luchtige saus van aardbeien en slagroom

"Glace Amaretto"

Softijs in combinatie met gebrande nootjes
overschonken met een scheutje amaretto en een hazelnoot topping

"Chocolade trio"

Palet van chocoladegerechten bestaande uit:
taartje, ijs en mousse geserveerd met mangocoulis

"Citrusvruchten"

Combinatie van diverse bereidingen van citrusfruit
van o.a. sinaasappel, limoen en grapefruit geserveerd met sorbetijs

"Champagne granité"

Halve meloen gevuld met meloen en rood zomerfruit
afgevuld met champagne granité en kersenroom

"Crème brûlée"

Traditioneel bereide warme crème brûlée in 2 smaken
geserveerd met vanille-ijs en een likeursaus

"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

€ 7,50

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 whisky 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

"Sheridan koffie"

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

