

## IJVER - TERRAS BAR N.D.S.M.

DINER *Herfst 2019*

## GROEPSMENU

12 tot 20 personen

*Beste selectie van onze kaart***VOORGERECHTEN****WITLOF** 9,5

Tarte tatin van witlof en Bockbier, blauwe juweelkaas, walnoten, salade van jonge sla soorten &amp; groene appel. (vegan mogelijk)

**ZALM** 10,5

In rode biet en jenever ingelegde zalm, tulpenbollen, paarse mosterd &amp; zoetzure groenten.

**KALF** 9,5

Kalfssukade, dungseden, crème van gerookte makreel, kappertjes, rode ui, gerookte paprika &amp; croutons.

**HOOFDGERECHTEN****COQ AU BIERRE** 19,5

Jonge haan gestoofd in weizenbier, worteltjes, knolselderij, pareluitjes, Roseval kriel, marjoraam &amp; uitgebakken spek van Hollands wroetvarken.

**POMPOEN** 18,5

Alkmaarse parelgort met crème van flespompoen, zoet-zure pompoen, sjalot, oude schapenkaas, krokante pompoen en basilicum.

**PADDENSTOELEN** 18,5

Stoof van Belugalinzen met paddenstoelen, gerookte uien, ingelegde citroen, bladselderij en gouden knoflook.

**ENTRECÔTE** 21,5

Licht gerookte runderentrecôte van de grill, bearnaisesaus, seizoensgarnituur en aardappel dragon rösti.

**DRY AGED, BURGER** 17,5

Met rundermerg op briochebrood, cheddar kaas, uiencompote, vleestomaat, little gem, mosterd-mayonaise &amp; verse frites.

**HEILBOT** 22,5

Gegrilde heilbotfilet, gepofte muskaat, pompoen, zoet zure pompoen, kaantjes, cantharellen, zwarte knoflook &amp; kreeftensaus.

**ON THE SIDE****FITES** 5

Verse friet uit Zuyd met mayonaise.

**CAESAR SALADE** 5,5

Gekookt ei, Caesardressing, little gem en Parmezaanse kaas.

**WISSELEND GROENTEN GARNITUUR** 5,5

Het beste dat het land te bieden heeft.

**DESSERTS****PAIN PERDU** 8,5

Wentelteefjes van duivekater, vers vanille-ijs, butterscotch &amp; pruimendanten geweekt op amber ale.

**HOLLANDSE KAAS** 12,5

Hollandse Kazen van kaas affineur Bourgondisch lifestyle.

**HEMELSE MODDER** 7,5

Chocolademousse op Hollandse wijze, vanille-caramelsaus &amp; krokante amandelen.

**OM TE DELEN** 8,5

Selectie van huisgemaakte kleine zoetigheden.