



IJVER

TERRAS BAR
N.D.S.M.

VOORGERECHTEN		VAN DE GRILL		VAN HET LAND
KALF 9,5 Dungesneden kalfssukade, crème van gerookte makreel, kappertjes, rode ui, gerookte paprika & croutons. <i>Bier suggestie: Lager • Brooklyn</i>		RIBEYE 200 gr. 21,5 <i>Medium rare geserveerd</i> Premium select Hollandse ribeye van de dubbeldoelkoe, Beurre café de Paris, bearnaisesaus & wisselende groentegarnituur. <i>Bier suggestie: Dubbel • Afligem</i>		KALFSWANG 20,5 Gepekeld en gerookte kalfswang, aardappelmousseline, snijboon, cantharellen, kalfsjus met verjus & krokante ontbijtkoek. <i>Bier suggestie: Chocolate Porter • Hoop</i>
KONIJN 9,5 Terrine van Hollands konijn & bier, pistache en abrikoos, lolly van het boutje, compôte van zilveruien & mini biet. <i>Bier suggestie: Red Ale • O'hara's</i>		DRY AGED, BURGER 17,5 <i>Medium rare geserveerd</i> Met rundermerg op briochebrood, cheddar kaas, uiencompôte, vleestomaat, little gem, mosterd-mayonaise & verse frites. <i>Bier suggestie: White IPA • Laguntas • Sumpin Sumpin</i>		COQ AU BIERRE 19,5 Jonge haan gestoofd in weizenbier, worteltjes, knolselderij, pareluitjes, Roseval kriel, marjoraam & uitgebakken spek van Hollands wroetvarken. <i>Bier suggestie: Dunkel Weisse • Weihestaphner</i>
WITLOF 9,5 Tarte tatin van witlof en bockbier, met Blauw Juweel kaas, walnoten, salade van jonge sla soorten & groene appel. (vegan mogelijk) <i>Suggestie: Cider (apple&pear) • Goldkelchen</i>		INKTVIS 19,5 Gegrilde inktvis, crème van witte bonen en gepofte knoflook, krokante aardappel, haricots verts en salsa van tomaat, gerookte chili & groene kruiden. <i>Bier suggestie: Pale Ale • Two chefs • Funky Falcon</i>		POMPOEN 18,5 Alkmaars parelgort met crème van flespompoen, zoetzure pompoen, sjalot, oude schapenkaas, krokante pompoen en basilicum. <i>Bier suggestie: Gueze • Mort Subite</i>
ZALM 10,5 In rode biet en jenever ingelegde zalm, tulpenbollen, paarse mosterd & zoetzure groenten. <i>Bier suggestie: Session Pale Ale • Dead Pony club • Brewdog</i>		HEILBOT 22,5 Gegrilde heilbotfilet, gepofte muskaat, pompoen, zoetzure pompoen, kaantjes, cantharellen, zwarte knoflook & kreeftensaus. <i>Bier suggestie: Sterk blond • Sisters Brewery • Honey Blonde</i>		PADDENSTOELEN 18,5 Stoof van Belugalinzen met paddenstoelen, gerookte uien, ingelegde citroen, bladselderij en gouden knoflook. <i>Bier suggestie: Scotch Ale • Bird Brewery</i>
SALADE RICHE 14,5 Salade van little gem, wilde eendenbout, zwezerik, rode uien, sultana's, selderij, gekarameliseerde brioche & herfsttruffel. <i>Bier suggestie: Vlaams bruin • Duchesse de bourgogne • Brouwerij Verhaeghe</i>				OMDAT JE NOG NIET NAAR HUIS WILT
SALADE RICHE VEGAN 13,5 Salade Riche met geroosterde paddenstoelen uit het seizoen & remoulade van knolselderij. <i>Bier suggestie: Vlaams bruin Duchesse de bourgogne Brouwerij Verhaeghe</i>		OP TAFEL		HOLLANDSE KAAS 12,5 Hollandse kazen van kaas affineur Bourgondische lifestyle. <i>Bier suggestie: Gerstewijn • Rochefort 10 • Brasserie de Rochefort</i>
		FRITES 5 Frites uit Zuyd.		HEMELSE MODDER 7,5 Chocolademousse op Hollandse wijze, vanille-karamelsaus & krokante amandelen. <i>Bier suggestie: Chocolate Porter • Brouwerij Hoop</i>
SOEP		CAESAR SALADE 5,5 Gekookt ei, Caesardressing, little gem & Parmezaanse kaas.		BEEMSTER APPEL 8,5 Gekarameliseerde appel tartelet, cider-kaneelijs, advocaat & vanille crème fraîche. <i>Bier suggestie: Gerstewijn • Chimay</i>
UIENSOEP 8,5 Klassieke uiensoep met donker bier, gegratineerd met trappistenkaas. <i>Bier suggestie: Scotch Ale • Bird Brewery</i>		WISSELEND GROENTEGARNITUUR 5,5 Het beste wat het land te bieden heeft.		PAIN PERDU 8,5 Wentelteefjes van duivekater, vers vanille-ijs, butterscotch & pruimendanten geweekt op amber ale. <i>Bier suggestie: Gueze • Mort Subite</i>
NOORDZEEVISSOEP 15,5 Noordzeevis, zoetzure venkel, gefermenteerde wortel & maggikruid. <i>Bier suggestie: Tripel • Oedipus • Thai Thai</i>		ALLERGIEËN? ~~~~ <i>Laat het ons weten!</i> ~~~~		