

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, blauwjuweel kaas, walnoten, salade van jonge sla soorten & groene appel. (vegan mogelijk)***ZALM** 10,5*In rode biet en jenever ingelegde zalm, tulpenbollen, paarse mosterd & zoetzure groenten.***KALF** 9,5*Kalfssukade, dungseden, crème van gerookte makreel, kappertjes, rode ui, gerookte paprika & croutons.***HOOFDGERECHTEN****COQ AU BIERRE** 19,5*Jonge haan gestoofd in weizenbier, worteltjes, knolselderij, pareluitjes, Roseval kriel, marjoraam & uitgebakken spek van Hollands wroetvarken.***POMPOEN** 18,5*Alkmaars 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.***ENTRECOTE** 21,5*Licht gerookte runderentrecote van de grill, bearnaise saus, seizoensgarnituur en aardappel dragon rösti.***DRY AGED, BURGER** 17,5*Dry aged burger met rundermerg, op brioche-brood, cheddar kaas, uiencompote, vleestomaat, little gem, mosterdmayonaise & verse frites.***HEILBOT** 22,5*Gegrilde heilbotfilet, gepofte muskaat, pompoen, zoet zure pompoen, kaantjes, cantharellen, zwarte knoflook & kreeftensaus.***DESSERTS****PAIN PERDU** 8,5*Wentelteefjes van duivekater, vers vanille-ijs, butterscotch & pruimendanten gewekt op amber ale.***HOLLANDSE KAAS** 12,5*Hollandse Kazen van kaas affineur Bourgondische lifestyle.***HEMELSE MODDER** 7,5*Chocolademousse op Hollandse wijze, vanille-caramelsaus & krokante amandelen.***OM TE DELEN** 8,5*Selectie van huisgemaakte kleine zoetigheden.*