

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

DINER *Winter 2019*

GROEPSMENU

*12 tot 20 personen**Beste selectie van onze kaart***VOORGERECHTEN**

PATÉ VAN GEVOGELTE 9,5
Met krokante kippenhuid, kropsla, sjalot, kriebier en pruimencompôte.

BIETEN 9,5
Uit de houtskool, ingelegde bieten, dressing van zoethout en steranijs, bieslookolie en mierikswortel. (Vegan)

ZALM 10,5
In rode biet en jenever ingelegde zalm, tulpenbollen, paarse mosterd en zoetzure groenten.

GEKONFIJTE FAZANT 10,5
Met zwarte linzen, frisee sla, appel, spek en sherryvinaigrette.

HOOFDGERECHTEN

KABELJAUW 19,5
Krokante brandade, gekonfijte venkel, winterpostelein en botersaus van Geuzebier.

EENDENBOUT 19,5
Met Elzasser zuurkool, kaantjes van eend, jus van appel, huisgemaakte mosterd en rijke aardappelmousseline.

BURGER 17,5
Medium rare geserveerd
Dry aged burger, bacon, belegen kaas, brioche, huisgemaakte bbq saus, vleestomaat, ingelegde rode ui en little gem sla.
Bier suggestie: White IPA

RIBEYE 200 gr. 21,5
Medium rare geserveerd
Premium select Hollandse ribeye van de dubbeldoelkoe, Beurre café de Paris, bearnaisesaus en wisselende groentegarnituur.

CASSOULET 18,5
Van Hollandse bonen en gerookte cider, boerenkool, knolselderij en koolraap, gegratineerd met knoflookkruid. (Vegan)

ON THE SIDE

FITES 5
Verse friet uit Zuyd met mayonaise.

CAESAR SALADE 5,5
Gekookt ei, Caesardressing, little gem en Parmezaanse kaas.

WISSELEND GROENTEGARNITUUR 5,5
Het beste wat het land te bieden heeft.

DESSERTS

HOLLANDSE KAAS 12,5
Hollandse Kazen van kaas affineur Bourgondisch lifestyle.

BABA AU RHUM 8,5
In honingbier geweldige rozijnen, crumble van hazelnoot, honing krokant en roomijs van beurre noisette.

CHOCOLADECÈME 7,5
Met krokante witte chocolade, citrus merengue, mandarijnsalade, ijs van bloedsinaasappel en citrusgel.