

DINER KAART

Voorgerechten



BISQUE D'HOMARD (KREEFTENSOEP) € 10.50

Onze huisgemaakte topper bereid met kreeft, vergezeld door een rouille en pain rustique

SPINAZIE € 9.50

Salade van Nieuw-Zeelandse spinazie, gegrilde walnoten, pijnboompitten, romige geitenkaas en zongedroogde tomaten met lenteui.

(ook als hoofdgerecht te bestellen € 16.50)

BLINI € 10.50

Waterkerssoepje met lobbige room en twee blini's met Schotse gerookte zalm en wasabimayonaise.

(ook als vegetarische variant te bestellen, zalm wordt vervangen door buffelmozzarella)

STEAK TARTAR € 10.50

Zoals hij volgens ons hoort te zijn, van Hollands rund, kappertjes, worcestersaus, cornichons en dijonmosterd. (uiteraard voor de liefhebber een gepocheerd biologisch eitje € 2.00) Ook als hoofdgerecht te bestellen € 18.50

EEND € 10.50

Gerookte eendeborst op een op een rodeuicompote met little gem en een lauwwarme bloedsinaasappel saus

Hoofdgerechten



BAVETTE € 19.50

De bavette kan natuurlijk niet ontbreken bij ons, stukje gegrild topvlees overgoten door een rode portsaus met een tikje chocolade

(aan te vullen met een mooie krul eendenlever € 4.50)

KALF € 19.50

Gegrilde kalfs rib-eye overgoten door een jus de veau en shiitake

DORADE € 18.50

In de roomboter gebakken doradefilet op een creme van aardappel, doperwt en garnaal begeleid door een kreeftensaus

ZALM € 18.50

Schotse zalmfilet op een mosterd/salie saus met gepofte tomaatjes

QUICHE € 17.50

Huisgemaakte quiche gevuld met paddenstoelen, blauwader kaas, jonge prei samen met een warme tomatensalsa en een stukje Hollandse geitenkaas gerold in pistache.

Onze hoofdgerechten worden geserveerd inclusief boerenfriet, mayonaise en een quiche gevuld met verse groente (met uitzondering van het quiche gerecht)

Wekelijks zijn er wisselende gerechten buiten de kaart om, ook vegetarisch. Vraag het personeel naar de opties, of kijk op onze knijtmuur voor de specials.!!!!

Extra te bestellen voor de genietters!

BROOD MET EXTRA'S € 5.75

Vers gebakken brood met zongedroogde tomaten, aioli, olijven tapenade en fuet.

BOERENFRIET € 4.00

Heerlijk grote boerenfriet.

BORDEAUXAARDAPPELTJES € 4.00

Heerlijke aardappeltjes uit de oven in olijfolie gebakken.

GROENTEN € 4.00

Vers gebakken roerbakgroenten.

MAYO/KETCHUP € 1.00

3 - GANGEN a la Carte € 29.50 p.p.
4 - GANGEN a la Carte € 35.50 p.p.

Dessert

KAAS € 10.50

Plankje met drie wisselende soorten top kazen, kletzenbrood, vijgenchutney en brood

ZOET € 9.50

Huisgemaakte parfait gemarmerd met roodfruit en een frambozen coulis en verse munt

GRANDESSERT € 9.75

Een selectie van huisgemaakte lekkernijen

BRULEE € 9.50

Creme brulee met appeltaartjes

ROOM € 9.75

Romanoff met aardbeien en aardbeienijs

VRAAG NAAR ONZE VAN KLEEF LIKEUREN EN/OF DESSERTWIJN VOOR EEN EXTRA SMAAKSENSATIE!!!

Extra lang genieten in de Bistroom ?

Je kan je drie gangen diner uitbreiden met een extra gang, met keuze uit een extra voorgerecht of dessert. (SUPPLEMENT € 6.00)

BISTROOH
La Cuisine de La Haye

Openingstijden:
Woensdag t/m zondag vanaf 15.00 uur
Maandag en dinsdag reserveringen voor groepen mogelijk!

Lunch • Diner • Private Dining • Feesten & partijen WWW.DEBISTROOH.NL