



DE DILLENBURG

LUNCH - PETIT DINER IN HARTJE GINNEKEN

Onze keuken is Frans – internationaal georiënteerd waarbij vis, schaal- en schelpdieren de boventoon voeren.

De gerechten hebben het formaat van een voorgerecht, zo kunt u van meerdere smaakvolle gerechtjes genieten.

Aan gezelschappen vanaf 8 personen serveren we ons wisselend proeverij menu in 4 of 5 gangen.

(Dieet)wensen, allergieën en/of kleine aanpassingen bespreken we graag vooraf met u.

Naast de selectie wijnen op onze wijnkaart hebben we nog een aantal parels voor de liefhebber.



PROEVERIJ MENU 39.50

STEAK TARTARE

Cornichons, gefrituurde kappertjes, kwartelei, piccalilly, truffelmayonaise

TÊTE DE MOINE

Tête de Moine krulkaas, rucola, pijnboompit, croutons, aceto stroop

POMODORI-TRUFFELSOEP

Soep pomodori, truffel, mosterd, gerookte amandel, kruidenolie

ZALM GREEN EGG

Zalm gegrild, bimi, geïnfuseerde cherry, Hollandaise

SAVARIN

Chocolade, rood fruit, passie, mango

WIJNARRANGEMENT

Bij iedere gang een bijpassend glas wijn **24.50**

Glas bijpassende wijn los **6.00**

BROOD

BOLLETJES CITROEN & ZEEZOUT 5.00

Roomboter, olijfolie

(K)OUDE EN (W)ARME GERECHTJES À LA CARTE

TÊTE DE MOINE (K) 12.00

Tête de Moine krulkaas, rucola, pijnboomplit,
croutons, aceto stroop (vega)

POMODORI-TRUFFELSOEP (W) 9.00

Soep pomodori, truffel, mosterd, gerookte amandel,
kruidenolie (vega)

HUISGEROOKTE ZALM (K) 12.00

Bloemkool & komkommer zoetzuur,
tomatenmarmelade, schuim komkommer, furikake

BIEFSTUK (W) 12.00

Bavette, gebrande mais, haricots verts, jus van aceto
*Supplement eendenleverkrullen of gebakken
eendenlever 4.75*

TOM KHA KAI (W) 9.00

Romige Thaise kokossoep, citroengras & gember,
shiitake (vega)

STEAK TARTARE (K) 12.00

Cornichons, gefrituurde kappertjes, kwartelei,
piccalilly, truffelmayonaise

Supplement eendenleverkrullen 4.75

ZALM GREEN EGG (W) 12.00

Zalm gegrild, bimi, geinfuseerde cherry, Hollandaise

MELANZANE ALLA PARMIGIANA (W) 12.00

Laagjes aubergine, tomaat, mozzarella, basilicum,
Parmezaanse kaas, pesto (vega)

SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

OESTERS NATUREL (K) 9.00

3 stuks met citroen

OESTERS AZIATISCHE DRESSING (K) 10.00

3 stuks, soja, sesam, limoen, peper

OESTERS GRATIN (W) 10.00

3 stuks, bisque, crème fraîche, Parmezaanse kaas

KOKKELS (W) 12.00

Nouilly prat, knoflook, sjalot, dille, bieslook, kervel,
roomboter

MOSELTJES OP THAISE WIJZE (W) 12.00

Bouchot, kerrie, citroengras, gember, kokosroom

½ KREEFT (K) 18.50

Crudité, limoenmayonaise

½ KREEFT (W) 21.50

Seizoensgroenten, Hollandaise, friet

1/1 KREEFT (W) 37.50

Seizoensgroenten, Hollandaise, friet

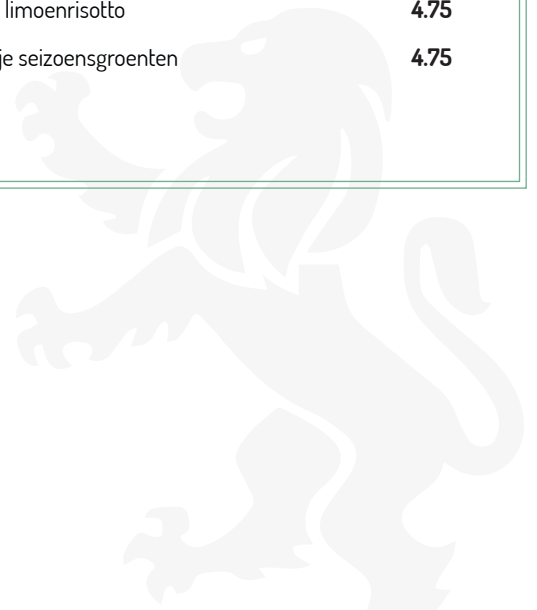
Wijntip: Fles Pinot Blanc Trimbach

BIJGERECHTEN

Verse friet met truffelmayonaise 4.75

Romige limoenrisotto 4.75

Schaaltje seizoensgroenten 4.75



DESSERTS

SAVARIN 9.00

Chocolade, rood fruit, passie, mango

KOFFIE COMPLEET 7.95

Koffie of thee naar keuze met lekkers

SCROPPINO 9.00

Wodka, prosecco, citroensorbet

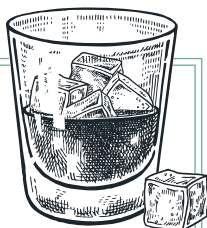
ESPRESSO MARTINI 9.00

Tia Maria, wodka, espresso

KAAS 12.00

Van Hendrik & Marcella, 4 kazen, geroosterd
rozijnenbrood, appelstroop

*PX dre Lustau is de perfecte begeleider bij uw kaas
dessert*



VOOR BIJ DE BORREL

**Onze gerechtjes zijn een perfecte
aanvulling voor uw borrel. Hiernaast
bieden wij de volgende hapjes:**

Warm brood, gezouten boter, olijfolie, zeezout	5.00
Charcuterie, brood, olijfolie, cornichons	14.00
Camembert uit de oven met brood	10.00
Garnalenbitterballen (8 stuks)	14.00
Bittergarnituur (8 stuks)	6.50
Vegetarisch bittergarnituur (8 stuks)	6.50
Gefrituurde dim sum (8 stuks)	7.50

DESSERTWIJN

LUIGI BOSCA, GEWÜRZTRAMINER 6.00

Tropisch fruit, citrus, fris, stevig

FLORALIS, MOSCATEL ORO 5.00

Bloemig, geconcentreerd, aromatisch, vol

ELYSIUM BLACK MUSCAT 8.00

Rozen, lychees, fruitig, kersen

SHERRY

EAST INDIA SOLERA SHERRY 6.00

Ahorn, rozijnen, pruim, sinaasappel, kruidig

PX, DRE, LUSTAU 7.00

Vijgen, rozijnen, dadels, zoet, lange afdronk



FONSECA PORT

RUBY 5.50

Donker fruit, noten, krentjes, vanille, hout

TAWNY 5.50

Vol, fruit, krachtig, rond, hout

WHITE 5.50

Rijp fruit, honing, eiken, full body, zacht

LATE BOTTLED VINTAGE 6.50

Bessenfruit, zoethout, donkere chocolade

10 YEARS OLD TAWNY 7.50

Krentjes, rood fruit, chocolade, kaneel, vanille,
pruimen, gedroogd fruit (gekoeld het lekkerste)