

## PROEVERIJ MENU

### CARPACCIO

Huisgerookte ribeye, truffelmayonaise,  
oude Turfschipper, pijnboompit, rucola  
*Supplement eendenleverkrullen 4.75*

### SCHUIMIGE MAISSOEP

Crème fraîche, morilles

### GAMBA'S

Risotto nero, paprika, gamba olie, kroepoek

### KALFSSUKADE & KALFSLENDE

Blanquette van aardappel, artisjok,  
doperwt, wortel, dragon jus

### ANANAS & LIMOENROOM

Tartelette, banketbakkersroom, limoen,  
ananas gegrild, bosvruchten sorbet

**4 GANGEN PROEVERIJ MENU (EXCL. GAMBA'S) 39.00**

**5 GANGEN PROEVERIJ MENU 44.00**

**WIJNARRANGEMENT 4 GANGEN 23.00**

**WIJNARRANGEMENT 5 GANGEN 27.00**

## BIJGERECHTEN

Verse friet met mayonaise **4.75**

Schaaltje seizoensgroenten **4.75**

## BROOD

**CITROEN-ZEEZOUT BOLLETJES 5.50**

Gezouten roomboter, gerookt zeezout, olijfolie

## (K)OUDE EN (W)ARME GERECHTJES

**SCHUIMIGE MAISSOEP (W) 9.00**

Crème fraîche, morilles *(vega)*

**SCHOLFILET (W) 12.00**

Kritharaki, mosseltjes, venkel, zachte kerriesaus

**CARPACCIO (K) 10.00**

Huisgerookte ribeye, truffelmayonaise,  
oude Turfschipper, pijnboompit, rucola  
*Supplement eendenleverkrullen 4.75*

**KALFSSUKADE & KALFSLENDE (W) 12.00**

Blanquette van aardappel, artisjok,  
doperwt, wortel, dragon jus  
*Supplement eendenleverkrullen of  
gebakken eendenlever 4.75*

**GEMARINEERDE BURRATA (K) 12.00**

Tomaat variëteiten, pecorino *(vega)*

**GAMBA'S (W) 12.00**

Risotto nero, paprika, gamba olie, kroepoek

**AUBERGINE ASIAN STYLE (W) 10.00**

Aubergine, hoisin, citroengras, rijstnoedel salade  
*(vega)*

## SCHAAL- EN SCHELPIEREN



**OESTERS NATUREL (K) 10.00**

3 stuks met citroen

**OESTERS AZIATISCH (K) 10.00**

3 stuks, Jalopeno, limoen, bosui, sojasaus

**OESTERS GRATIN (W) 10.00**

3 stuks, groene kruiden, tabasco, Pernod, kaas

**SCHEERMESSEN (W) 12.00**

Bouillon, gerookte olie, oregano

**KOKKELS (W) 12.00**

Dragon, roomboter, Nouilly Prat

**MOSELLTJES (W) 10.00**

Knoflook, ui, selderij, tijm, witte wijn, room

*Wijntip: Fles Pinot Blanc Trimbach*

## VOOR BIJ DE BORREL

Warm brood, gezouten boter, olijfolie, zeezout **5.50**

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**

## DESSERTS

**ANANAS & LIMOENROOM** 9.00  
Tartelette, banketbakkersroom, limoen, ananas  
gegrild, bosvruchten sorbet

**CHOCOLADEMOUSSE** 9.00  
Pure choco mousse, mango, kokos makroon,  
chilipeper, limoen-mango sorbet

**SCROPPINO** 11.00  
Wodka, prosecco, citroensorbet

**ESPRESSO MARTINI** 11.00  
Tia Maria, wodka, espresso

**KAAS** 14.00  
Binnen- en buitenlandse kaasjes van Hendrik en  
Marcella, geroosterd rozijnenbrood, appelstroop

*PX dre Lustau is de perfecte begeleider bij kaas,  
chocolade of koffie*

## COCKTAILS

**LILLET ROSÉ TONIC** 11.00  
Lillet rosé, tonic, munt, pomelo

**STRAWBERRY MOJITO** 11.00  
Rum, rietsuiker, aardbeien, limoen, bruiswater

**CAIPIROSKA** 11.00  
Wodka, rietsuiker, limoen

**GIN SOUR STARMAKER** 11.00  
Gin, citroen, grapefruit, suiker, eiwit

**PASSION MARTINI** 11.00  
Passiefruit, vanille, wodka, eiwitschuim

**MOJITO ALCOHOLVRIJ** 9.00  
Ginger ale, limoen, munt, citroen, suiker

## 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)



**DE DILLENBURG**

## PETIT DINER IN HARTJE GINNEKEN

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

We werken graag met lokale ondernemers zoals  
onze wijnleverancier Plaisir du Vin, winnaars  
beste kaasspecialzaak Hendrik en Marcella en  
ambachtelijke bakker van der Kleij. Vis wordt  
dagelijks vers geleverd door Vishandel Schot uit  
Tholen.

Iedere twee maanden stellen we een mooi  
5 gangen proeverij menu samen. Dit menu kunt u  
combineren met een bijpassend wijnarrangement.

Alle gerechten op de kaart hebben het **formaat  
van een voorgerecht**. Zo kunt u van meerdere  
gerechtjes genieten voor een avondvullend diner.

Aan gezelschappen vanaf 10 personen serveren we  
uitsluitend het proeverij menu.

(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.

