



stijlvol genieten

Menusuggesties

DRIE GANGEN DINER € 31,50

Stokbrood met roomboter en tapenade

Champignonroomsoep met bieslook en croutons

Kalfsbiefstukje met basilicum roomsaus

Verse fruitsalade sorbet en roomijs

DRIE GANGEN DINER SELECTIE € 33,50

Breekbrood met kruidenboter en tapenade

Caesar salad met kipfilet, Parmezaanse kaaskrullen en spekjes

Selecteer vooraf twee hoofdschotels;

Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus

Beef Teriyaki met roerbakgroente

Scampi geserveerd in de hete knoflookolie

Zalmfilet met een romige wittewijnsaus

Kipsaté spies met pindasaus en kroepoek

Geflambeerde kersen met vanilleroomijs, kaneelijs en slagroom

DRIE GANGEN DINER PROEVERIJ € 36,50

Turkse broden met aioli en tapenade

PROEVERIJ; maak drie keuzes uit onze verfijnde voorgerechtjes

Glaasje met pasta zalsalade met gedroogde tomaatjes

Carpaccio met pesto en rucola sla en pijnboompitten

Verse toast met gerookte kipfilet, sinaasappelsaus en cashewnoten

Bruchetta met tomatensalsa en mozzarella bolletjes

Meloenspiesje met een roos van Ardennerham

Wrap met gerookte zalm en crème fraîche

Mini mosterd soepje

DUO van varkenshaas en kipfilet met basilicum roomsaus

EXOTISCHE PANNACOTTA

met een saus van exotisch fruit, bijzonder fruit en mango sorbetijs

Gildeweg 2

2632 BA Nootdorp

015 310 91 80

info@wittepaard.nl

www.wittepaard.nl



stijlvol genieten

VIER GANGEN DINER LUXE € 43,50

Bruin ovenbrood, toast met aioli en roomboter

Gerookte vis

gerookte zalm en paling en een Hollandse garnalensalade met cocktailsaus

Mini mosterdsoepje

in een glaasje

Ossenhaas

in zijn geheel gebraden runderhaas met pepersaus

PIECE OF CAKE

ijstaart van twee smaken ijs en een luchtig merengue schuim, diverse garnituren op tafel

MEER GANGEN DINER € 45,50

Ciabatta en verse toast met roomboter

CARPACCIO

met pesto, Parmezaan, croutons en gemengde sla

Oosterse kippensoep

met taugé, kip en bosuitjes

Champagne spoom

Kalfsbiefstuk

in zijn geheel gebraden, getrancheerd met verse tuinkruiden saus

Kletskopje ROMANOFF verse aardbeien, Romanoff saus en ijs

Onze hoofdgerechten serveren we met 4 groentegerechten, een wisselend aardappel garnituur en frites.

De menu's zijn uit te breiden met:

- Champagne spoom; pauze ijsje van champagne, citroen en vanille ijs à € 4,00.
- Mini glaasje mosterd roomsoep à € 3,00.
- De keuze van een extra hoofdschotel geeft € 2,50 meerkosten.

Gildeweg 2

2632 BA Nootdorp

015 310 91 80

info@wittepaard.nl

www.wittepaard.nl



stijlvol genieten

Menukaart

Voorgerechten

Caesar salad	€ 7,50
met kipfilet, Parmezaanse kaaskrullen, noten en spekjes	
Ardennerham met meloen	€ 7,00
Carpaccio	€ 9,50
met pesto en Parmezaan, croutons en gemengde sla	
Gerookte vis	€ 9,50
zalm, paling en Hollandse garnalensalade met cocktailsaus	
Zalmbonbon	€ 8,50
gerookte zalm, rucola en een mousse van zalm en crème fraiche	
Proeverij , maak drie keuzes uit onze verfijnde voorgerechtjes:	€ 9,50
maak drie keuzes uit onze verfijnde voorgerechtjes:	
Glaasje met pasta zalmalade met gedroogde tomaatjes	
Carpaccio met pesto en rucola sla en pijnboompitten	
Verse toast met gerookte kipfilet, sinaasappelsaus en cashewnoten	
Bruchetta met tomatensalsa en mozzarella bolletjes	
Meloenbootje en Ardennerham	
Wrap met gerookte zalm en crème fraiche	
Mini mosterdsoepje	

Soepen

De klassieker	€ 4,00
rundvleesbouillon met groenten en gehaktballetjes	
Oosterse kippensoep	€ 4,00
met taugé, kip en bosuitjes	
Tomatensoep	€ 4,00
met basilicum en een hoedje van room	
Champignonroomsoep	€ 4,00
met bieslook en croutons	
Heldere venkelbouillon	€ 4,00
met stukjes kalfsvlees en venkel	
Heldere ossenstaartsoep	€ 4,50
met madera	
Asperge roomsoep	€ 4,00
met groene asperges	
Franse uiensoep	€ 4,00
gegratineerd met kaas	
Garnalen roomsoep	€ 4,00
met Hollandse garnalen	

Een keuze uit twee soorten soep geeft een meerprijs van € 0,75.

Gildeweg 2
2632 BA Nootdorp
015 310 91 80
info@wittepaard.nl
www.wittepaard.nl



stijlvol genieten

Champagne spoom een luchtig ijsje gemaakt van champagne, citroenijs en roomijs	€ 4,00
<u>Vlees hoofdgerechten</u>	
Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus	€ 17,50
Ossenhaas pepersaus in zijn geheel gebraden en dungseden	€ 23,50
Tournedos "Stroganoff" haasbiefstuk	€ 22,00
Kalfsoester infusie van verse kruiden en tijm jus	€ 18,50
Entrecote Beurre Café de Paris met kruidenboter	€ 19,50
Duet van varkenshaas en kipfilet met een basilicum roomsaus	€ 19,00
Beef Teriyaki biefreepjes met roerbakgroente	€ 18,00
Kalfsbiefstuk in zijn geheel gebraden met verse tuinkruidensaus	€ 21,00
<u>Vis en seizoen gerechten</u>	
Piramide zalm, zeebaars en spies van gekruide garnalen met kruidensaus	€ 18,50
Zalmfilet van de grillplaat met een romige witte wijn saus	€ 17,50
Vispannetje met diverse vissoorten waaronder zalm, garnalen en coquilles	€ 18,00
Scampi gepelde grote garnalen in hete knoflookolie geserveerd	€ 17,00
Hertenbiefstukjes wild jus	€ 23,00
Hollandse asperges met ham, gekookt ei en een botersaus	€ 20,00

Onze hoofdgerechten serveren we met 4 groentegerechten, een wisselend aardappel garnituur en frietjes.



stijlvol genieten

Nagerechten

Geflambeerde kersen met vanille-ijs en kaneel ijs	€ 6,50
Verse fruitsalade met sorbet- en roomijs	€ 6,50
Kletskopje Romanoff met verse aardbeien, Romanoff saus en ijs	€ 7,50
Piece of cake een ijstaart van cake met twee smaken ijs en een luchtig merengue schuim, diverse garnituren op tafel	€ 7,50

Gecombineerde desserts

Exotische Panna cotta Panna cotta met een saus van exotisch fruit, bijzonder fruit en mango sorbetijs	€ 7,50
Chocolat & more brownie met walnoten en caramel, chocolademousse met een kruim van Bastogne en roomijs met een warme chocoladesaus	€ 7,50
Winters warme appeltjes met een bladerdeegpuntje, crème brullée en kaneelijs met krokant	€ 7,50
Grand Dessert de chef stelt een dessert voor u samen uit al onze mogelijkheden gepresenteerd op bord; "van alles wat"	€ 10,00

Voor grotere gezelschappen serveren wij graag ons dessertbuffet, ons "grand dessert" in lopende vorm.