



stijlvol genieten

Menukaart

Voorgerechten

Caesar salad	€ 8,00
met kipfilet, Parmezaanse kaaskrullen, noten en spekjes	
Ardennerham met meloen	€ 7,50
Carpaccio	€ 9,50
met pesto en Parmezaan, croutons en gemengde sla	
Gerookte vis	€ 10,00
zalm, paling en Hollandse garnalensalade met cocktailsaus	
Zalmbonbon	€ 9,00
gerookte zalm, rucola en een mousse van zalm en crème fraiche	
Proeverij , maak drie keuzes uit onze verfijnde voorgerechtjes:	€ 10,00
maak drie keuzes uit onze verfijnde voorgerechtjes:	
Glaasje met pasta zalmsalade 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 met Ardennerham	
Wrap met gerookte zalm en crème fraiche	
Mini mosterdsoepje	

Soepen

De klassieker	€ 4,50
rundvleesbouillon met groenten en gehaktballetjes	
Oosterse kippensoep	€ 4,50
met taugé, kip en bosuitjes	
Tomatensoep	€ 4,50
met basilicum en een hoedje van room	
Champignonroomsoep	€ 4,50
met bieslook en croutons	
Heldere venkelbouillon	€ 4,50
met stukjes kalfsvlees en venkel	
Heldere ossenstaartsoep	€ 5,00
met madera	
Asperge roomsoep met verse asperges	€ 6,50
alleen in het seizoen	
Franse uiensoep	€ 4,50
gegratineerd met kaas	
Garnalen roomsoep	€ 5,00
met Hollandse garnalen	

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



stijlvol genieten

Champagne spoom een lichtig ijsje gemaakt van champagne, citroenijs en roomijs	€ 4,50
<u>Vlees hoofdgerechten</u>	
Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus	€ 18,00
Ossenhaas pepersaus in zijn geheel gebraden en dun gesneden	€ 24,50
Tournedos "Stroganoff" haasbiefstuk	€ 23,00
Kalfsoester infusie van verse kruiden en tijm jus	€ 19,00
Entrecote Beurre Café de Paris met kruidenboter	€ 20,50
Duet van varkenshaas en kipfilet met een basilicum roomsaus	€ 19,50
Beef Teriyaki biefreepjes met roerbakgroente	€ 18,50
Kalfsbiefstuk in zijn geheel gebraden met verse tuinkruidensaus	€ 22,00
<u>Vis en seizoen gerechten</u>	
Piramide zalm, zeebaars en een spies van gekruide garnalen met kruidensaus	€ 19,00
Zalmfilet van de grillplaat met een romige witte wijn saus	€ 18,00
Vispannetje met diverse vissoorten waaronder zalm, garnalen en coquilles	€ 18,50
Scampi gepelde grote garnalen in hete knoflookolie geserveerd	€ 18,00
Hertenbiefstukjes wild jus	€ 24,00
Hollandse asperges met ham, gekookt ei en een botersaus	€ 21,00

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



stijlvol genieten

Nagerechten

Geflambeerde kersen

met vanille ijs en kaneel ijs

€ 6,50

Verse fruit salade

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, kersen, chocolade en slagroom op tafel

€ 8,00

Gecombineerde desserts

Exotische Panna cotta

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

€ 8,00

Chocolat & more

brownie met walnoten en caramel, chocolade mousse met een kruim van Bastogne en roomijs met een warme chocoladesaus

€ 8,00

Winters

warme appeltjes met een bladerdeegpuntje, crème brullée en kaneelijs met krokant

€ 8,00

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

Gildeweg 2

2632 BA Nootdorp

015 310 91 80

info@wittepaard.nl

www.wittepaard.nl