

# Diner

van 17.00 tot 21.00 uur

## Brood

### Charcuterie plank

Diverse ambachtelijke Spaanse en Italiaanse hammen en worsten geserveerd met dips | olijven | rilette | biologische olijfolie en ambachtelijk vers gebakken brood

Gluten - vis - melk - ei - soja - noten - mosterd - sesamzaad

### Broodplankje

Geserveerd met hummus | Beurre de Paris | biologische olijfolie

Gluten - vis - melk - ei - soja - noten - mosterd - sesamzaad

## Voorgerechten

### Kwartel & Eend

Gebakken kwartel | eendenlever | kastanje crème | hazelnoot | kweepeer | brioche

Gluten - lactose - gevogelte - noten

### Tonijn

Tonijn tartaar | avocado | Red Meat radijs | wasabi mayonaise

Vis - sesam - ei - mosterd - soja

### Biet & Geit (vega)

Krokante geitenkaas | verschillende bereidingen van biet | basilicum pesto

Lactose - noten - gluten

### Franse uiensoep

Traditionele uiensoep | Gruyère kaas | crostini

Rund - lactose - gluten - selderij

## Hoofdgerechten

### Eend

Gekonfijte eendenbout | rode kool | appels | crème van gerookte knolselderij | pittige sinaasappelsaus

Gevogelte - selderij - lactose

### Herten goulash

Langzaam gegaard hert | pastinaak | knolselderij | wortel | Yorkshire pudding | wortelchips

Selderij - gluten - ei - lactose

### Heekfilet

Zwarte olijvenkorst | courgette spaghetti | haricots verts | tomaten risotto

Vis - gluten - selderij - lactose - sulfiet

### Rendang van Jackfruit (vega)

Wilde rijst | atjar | cassave chips | koriander

Soja - noten - sesam - selderij - sulfiet

### Steak of the day

Dagelijks wisselende steak met bijbehorend garnituur | geserveerd met bearnaisesaus

## Sides

### Schielandshuis salade

Rauwe witlof | gele biet | geroosterde pastinaak | Granny Smith | walnoten | French dressing | dille

Mosterd - selderij - soja - noten

### Friet

Met truffelmayonaise

Ei - melk - mosterd

### Zoete aardappelfriet

Met chipotle mayonaise

Ei - melk - mosterd

## Desserts

### Kaasproeverij

Wisselende kazen palet van o.a. Floating Farm | truffelhoning | druiven | walnoten | noten-vruchtenbrood

Zuivel - gluten - noten

### Peer crumble

Amandelen | kersen | mascarpone ijs

Gluten - noten - lactose - ei

### Tarte au citron

Frambozensorbet | rood fruit

Ei - lactose - gluten

### Pompoen crème brûlée

Geglazuurde pistachenoten | Physalis

Ei - lactose - noten

## Dagprijs



# Dinner

from 17.00 till 21.00

## Bread

### Charcuterie board

Various artisan Spanish and Italian hams and sausages served with dips | olives | rilette | organic olive oil and artisan bread

Gluten - fish - milk - egg - soy - nuts - mustard - sesame seeds

### Bread board

Served with hummus | Beurre de Paris | organic olive oil

Gluten - fish - milk - egg - soy - nuts - mustard - sesame seeds

## Starters

### Quail & Duck

Roasted quail | foie gras | chestnut cream | hazelnuts | quince | brioche

Gluten - lactose - poultry - nuts

### Tuna

Tuna tartar | avocado | Red Meat radish | wasabi mayonnaise

Fish - sesame - egg - mustard - soy

### Beet & Goat (vegetarian)

Crispy goat cheese | various preparations of beetroot | basil pesto

Lactose - nuts - gluten

### French onion soup

Traditional onion soup | Gruyère cheese | crostini

Beef - lactose - gluten - celery

## Mains

### Duck

Confit leg of duck | red cabbage | apples | smoked celeriac cream | spiced orange sauce

Poultry - celery - lactose

### Venison goulash

Slow cooked venison | parsnip | celeriac | carrot | Yorkshire pudding | root crisps

Celery - gluten - egg - lactose

### Hake fillet

Black olive crust | zucchini spaghetti | green beans | tomato risotto

Fish - gluten - celery - lactose - sulphite

### Rendang of Jackfruit (vegetarian)

Wild rice | atjar | cassava chips | coriander

Soy - nuts - sesame - celery - sulphite

### Steak of the day

Daily changing steak with garnish | served with bearnaise sauce

## On the side

### Schielandshuis salad

Raw chicory | yellow beet | roasted parsnip | Granny Smith | walnuts | French dressing | dill

Mustard - celery - soy - nuts

### Fries

With truffle mayonnaise

Egg - milk - mustard

### Sweet potato fries

With chipotle mayonnaise

Egg - milk - mustard

## Desserts

### Cheese board

Varying cheeses palette including Floating Farm | truffle honey | grapes | walnuts | nut fruit bread

Dairy - gluten - nuts

### Pear crumble

Almonds | cherry | mascarpone ice cream

Gluten - nuts - lactose - egg

### Tarte au citron

Raspberry sorbet | red fruit

Egg - lactose - gluten

### Pumpkin crème brûlée

Glazed pistachios | Physalis

Egg - lactose - nuts

Day price

