

Diner

van 17.00 tot 21.00 uur

Brood

Charcuterie plank 14
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 6
Geserveerd met hummus | Beurre de Paris | biologische olijfolie
Gluten - vis - melk - ei - soja - noten - mosterd - sesamzaad

Voorgerechten

Tonijn 15
Tonijn tartaar | avocado | Red Meat radijs | mierikswortel mayonaise | kroepoek van intkvis
Vis - sesam - ei - mosterd - soja - weekdieren

Crispy duck 14
Gekonfijte eendenbout | char siu | julienne prei & gele peen | haricots verts | Chinese pannenkoekjes | zwarte sesam
Gevogelte - gluten - soja - sesam

Biet & Geit (vega) 12
Krokante geitenkaas | verschillende bereidingen van biet | basilicum pesto
Lactose - noten - gluten

Franse uiensoep 10
Traditionele uiensoep | Gruyère kaas | croutons
Rund - lactose - gluten - selderij

Hoofdgerechten

Beter leven kalf 25
Gekonfijte procureur | eendenlever krullen | peen stampotje | crème van cevenne-uien | bospaddenstoelen | rode wijnjus
Rund - gevogelte - lactose - selderij - sulfiet

Stoverij van runderwang 25
Langzaam gegaard | pastinaak | knolselderij | wortel | Yorkshire pudding | wortelchips
Selderij - gluten - ei - lactose

Heekfilet 25
Zwarte olijvenkorst | courgette spaghetti | haricots verts | tomaten risotto
Vis - gluten - selderij - lactose - sulfiet

Rendang van Jackfruit (vega) 22
Wilde rijst | atjar | cassave chips | koriander
Soja - noten - sesam - selderij - sulfiet

Steak of the day Dagprijs
Dagelijks wisselende steak met bijbehorend garnituur en saus

Sides

Schielandshuis salade 5
Rauwe witlof | gele biet | geroosterde pastinaak | Granny Smith | walnoten | French dressing | dille
Mosterd - selderij - soja - noten

Friet 4
Met truffelmayonaise
Ei - melk - mosterd

Zoete aardappelfriet 4
Met chipotle mayonaise
Ei - melk - mosterd

Desserts

Kaasproeverij 13
Wisselende kazen palet | truffelhoning | druiven | walnoten | noten-vruchtenbrood
Zuivel - gluten - noten

Peer crumble 9
Amandelen | kersen | mascarpone ijs
Gluten - noten - lactose - ei

Pure chocolade 9
Mousse van Braziliaanse cacaobonen | passievrucht | grapefruit | nougatine
Lactose - ei - noten

Pompoen crème brûlée 8
Geglazuurde pistachenoten | Physalis
Ei - lactose - noten



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

14

Bread board

Served with hummus | Beurre de Paris | organic olive oil
Gluten - fish - milk - egg - soy - nuts - mustard - sesame seeds

6

Starters

Tuna

Tuna tartar | avocado | Red Meat radish | horseradish mayonnaise | squid crackers
Fish - sesame - egg - mustard - soy - mollusks

15

Crispy duck

Duck confit | char siu | julienne leek and yellow carrot | haricots verts | Chinese pancakes | black sesame
Poultry - gluten - soy - sesame

14

Beet & Goat (vegetarian)

Crispy goat cheese | various preparations of beetroot | basil pesto
Lactose - nuts - gluten

12

French onion soup

Traditional onion soup | Gruyère cheese | croutons
Beef - lactose - gluten - celery

10

Mains

Veal

Confit veal neck | duck liver curls | carrot stew | cream of cevenne onions | forest mushrooms | red wine gravy
Beef - poultry - lactose - celery - sulphite

25

Beef cheek stew

Slow cooked | parsnip | celeriac | carrot | Yorkshire pudding | root crisps
Celery - gluten - egg - lactose

25

Hake fillet

Black olive crust | zucchini spaghetti | green beans | tomato risotto
Fish - gluten - celery - lactose - sulphite

25

Rendang of Jackfruit (vegetarian)

Wild rice | atjar | cassava chips | coriander
Soy - nuts - sesame - celery - sulphite

22

Steak of the day

Daily changing steak with garnish and sauce

Day price

On the side

Schielandshuis salad

Raw chicory | yellow beet | roasted parsnip | Granny Smith | walnuts | French dressing | dill
Mustard - celery - soy - nuts

5

Fries

With truffle mayonnaise
Egg - milk - mustard

4

Sweet potato fries

With chipotle mayonnaise
Egg - milk - mustard

4

Desserts

Cheese board

Varying cheeses palette including Floating Farm | truffle honey | grapes | walnuts | nut fruit bread
Dairy - gluten - nuts

13

Pear crumble

Almonds | cherry | mascarpone ice cream
Gluten - nuts - lactose - egg

9

Dark chocolate

Brazilian cocoa bean mousse | passion fruit | grapefruit | nougatine
Lactose - egg - nuts

9

Pumpkin crème brûlée

Glazed pistachios | Physalis
Egg - lactose - nuts

8

