



RESTAURANT | HEERLIJKHEID  
DE EESE

Dinerkaart

Vanaf 17:00 tot 20:00





# Vooraf

- Broodmandje  5,50  
Vers gebakken Turks brood met aioli, kruidenboter & tapenade

---

## 'Bourgondisch rondje Heerlijkheid!'

Heerlijk driegangendiner in onze Bourgondische stijl.  
Royaal opgemaakte planken met een mooie selectie van deze kaart  
42,50 p.p.

---

## Soepen

Onze huisgemaakte soepen worden geserveerd met vers gebakken brood

- **Tomatensoep**  6,50  
Gemaakt van verse tomaten, diverse groenten & kruiden
- **Zwelse Mosterdsoep** 6,50  
Licht pittige mosterdsoep met uitgebakken spekjes  
Ook vegetarisch te bestellen 
- **Uiensoep**  6,50  
Volgens traditioneel recept gegratineerd met Dijkgoud boerenkaas

## Salades

Ook onze salades worden geserveerd met vers gebakken brood  
Te bestellen als voorgerecht 12,50 of als hoofdgerecht 16,50

- **Surf & Turf**  
Gebakken biefstukpuntjes van kalfshaas, gamba's in knoflook, lente ui & huisgemaakte aioli  
 Syrah-Grenache rosé  5,25  22
- **Carpaccio**  
Dungesneden kalfshaas met peperkorst, Grana Padano, pittenmix en huisgemaakte truffelmayonaise  
 Merlot rosé  4,25  19
- **Caesar Salade**  
Klassiek met Romeinse sla, gegrilde kip, gepocheerd ei, croutons, Grana Padano & Caesar dressing  
 Chardonnay  5,50  23

 rood

 wit

 rose

 vegetarisch

 veganistisch



# Voorgerechten

- **Carpaccio** 12,50  
Dungesneden kalfshaas met peperkorst, Grana Padano, pittenmix en huisgemaakte truffelmayonaise  
● Merlot rosé 4,25 19
- **Gerookte Zalm** 11,50  
Roosjes van gerookte zalm met gefrituurde kappertjes & huisgemaakte limoenmayonaise  
● Pinot Grigio 5,50 22
- **Groenteloempia**  9,50  
Goed gevulde huisgemaakte loempia met gebakken groenten, noodles & een frisse dressing  
● Airén 4,25 19
- **Gamba's** 11,50  
Gebakken in knoflook-kruidentolie met Spaanse pepertjes, brioche toast & huisgemaakte limoenmayonaise  
● Chardonnay 5,50 22
- **Gevulde Kastanjechampignons**  8,50  
Gevuld met roomkaas, blauwe kaas & gegratineerd met oude kaas  
● Tempranillo 4,25 19
- **Mix 'Heerlijkheid'** 12.50 p.p.  
Dé 'Heerlijkheid' beleving: Een rijk gevulde plank met een selectie van onze voorgerechten.  
\*Te bestellen vanaf 2 personen.  
(ook vegetarische mogelijkheden) 

Weetje...?

Dat wij onze groente loempia's elke dag zelf maken.



rood



wit



rosé



vegetarisch



veganistisch



# Hoofdgerechten

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet & mayonaise

- **Zalm uit de Oven** 22,50  
Verse zalm met citroen & huisgemaakte dille beurre blanc
  - Chardonnay 4,25 19
- **Meat Roast** 26,50  
Malse spare ribs, gegrilde kalfstournedos & gemarineerde kippendijen met een krachtige huisgemaakte truffeljus
  - Pinot Noir 5,50 23
- **Vegan Curry** 18,50  
Huisgemaakte groente curry, met kikkererwten, kruidige rijst & verse kruiden
  - Pinot Grigio 5,50 23
- **Tournedos van Ossenhaas** 26,50  
Gegrilde kalfstournedos met een krachtige truffeljus
  - Primitivo 5,75 24
- **Stoofpotje van Rund** 24,50  
Runderstooft met winterwortel, ui, kruidkoek & donker bier
  - Tempranillo 4,25 19

Om te delen

## Lekker voor erbij

- Verse friet 4,50
- Aardappel crispers 4,50
- Seizoensgroenten 3,50
- Frisse salade 3,50
- Gekruide rijst 3,00
- Dille beurre blanc 2,50
- Truffeljus 2,50
- Paddenstoelenroomsaus 2,50



rood



wit



rose



vegetarisch



veganistisch



# Bourgondisch Genieten

Beleef de gezelligheid van shared dining bij ons restaurant. Ons unieke concept nodigt u en uw gezelschap uit om samen te genieten van een reeks verfijnde, kleine gerechten, geserveerd op sfeervolle planken.

Elke plank is een culinaire ontdekkingsstocht, perfect om te delen en nieuwe smaken te ervaren.

Het **Bourgondisch Genieten** is een ideale keuze voor wie samen wil proeven en genieten.

Het brengt niet alleen variatie op tafel maar creëert ook een intieme, gedeelde eetervaring.

Kies voor **Bourgondisch Genieten** en maak van uw culinaire beleving een onvergetelijk moment van samenzijn en smaakontdekking.

## Voor- hoofd- en nagerecht

42.50 p.p

## Voor- en hoofdgerecht

34.50 p.p.

## Hoofdgerecht

26,50 p.p.

*Weetje...?*

Samen eten én eten delen maakt ons gezonder, gelukkiger en een beter mens.







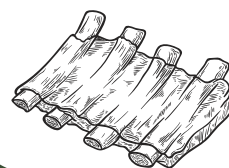
# Plates

Onze plates worden geserveerd met verse friet, mayonaise & een frisse salade

- **Best Burger BeNeLux**  19,50  
Onze special voor de Best Burger Benelux wedstrijd 2023: Veggie Based Burger. Laat u verrassen!
- **Spareribs** 21,50  
Langzaam gegaard in huisgemaakte marinade, coleslaw & twee koude sauzen XL 24,50
- **Kipsaté** 20,50  
Huisgemaarineerde kippendijen langzaam gegaard op lage temperatuur met huisgemaakte satésaus, coleslaw & cassave
- **Kalfsburger** 19,50  
Huisgemaakte kalfsburger op een brioche bol, met little gem sla, verse relish, bacon & kaas van dijkgoud
- **Schnitzel** 19,50  
Gepaneerde varkensschnitzel met huisgemaakte paddenstoelenroomsaus

*Weetje...!*

Dat onze spareribs 12 uur langzaam gegaard worden, hmmm..





# Desserts

- **Huisspecialiteit** 6,50  
Een grote Parijse soes met vanille-roomijs van boerderij Koldermelk, chocoladesaus, advocaat & échte slagroom
- **Miss Applepie** 7,50  
Authentiek appeltaartje uit de Noordoostpolder met kaneel-roomijs van boerderij Koldermelk & échte slagroom
- **Witte Chocolade Cheesecake** 7,50  
Onze bekende huisgemaakte cheesecake met stroopwafelijns van boerderij Koldermelk & échte slagroom
- **Perzik-Abrikozen Taartje** 7,50  
Huisgemaakt, glutenvrij taartje gevuld met perzik & abrikozen
- **Koffiedessert** 12,50  
Selectie van verschillende nagerechten, koffie & een heerlijk likeurtje naar wens
- **Witte Chocolade Blondie** 6,50  
Met pure chocolade-ijs van boerderij Koldermelk & échte slagroom
- **Crème Brûlée** 6,50  
Vanille custard met gebrande rietsuiker, kaneelijns van boerderij Koldermelk & échte slagroom

*Weetje...!*

Dat ons roomijs van boerderij Koldermelk uit Nijeveen komt.



Koldermelk







RESTAURANT | HEERLIJKHEID  
DE EESE

