

# DINER

17.00 - 21.00 uur



www.dehoogheheeren.nl

## Starters

<b>Broodbol</b> 	8,50
Breekbrood met gepofte knoflookboter, chimichurri en muhammara	
<b>Heerlijke Nacho's</b> 	10,95
Tortillachips uit de oven, gegratineerd met kaas, paprika, ui en jalapeño. Geserveerd met guacamole en chilisaus	
<b>Beef Tataki</b>	13,50
Beef tataki gearneerd met sesamzaad, lente-ui en rode peper	
<b>Carpaccio</b>	12,50
Rundercarpaccio met rucola, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en tomatenmayonaise	
<b>Gerookte Zalm &amp; Paling</b>	16,50
Focaccia-toast met gerookte paling, gerookte zalm, kruidensla en mierikswortelmayonaise	
<b>Geroosterde Paddenstoelenmix</b> 	12,50
Mix van geroosterde paddenstoelen met pompoensaus, gegratineerde Parmezaanse kaas en mozzarella, geserveerd op focaccia-toast	

## Warme voorgerechten

<b>BBQ Asperges</b> 	12,50
Gegrilde groene asperges met antiboise saus	
<b>Gamba's Chimichurri</b>	13,50
Gamba's gemarineerd in chimichurri en knoflook	
<b>Korean Chicken</b> 	12,50
Sappige kippendijen in een krokant jasje bereid op Koreaanse wijze. Geserveerd in een pittige dressing van rode peper	

## Soepen

<b>Pomodori-soep</b> 	7,50
Huisgemaakte tomatensoep met room, basilicumolie en croutons	
<b>Soep van de dag</b>	7,50
Dagelijks wisselende soep van de chef	



Onze collega's laten je ook graag onze dessertkaart zien!

## Maaltijdsalades

Alle salades worden geserveerd met friet

<b>Carpaccio</b>	17,50	<b>Gamba's &amp; Zalm</b>	18,50
Salade met rundercarpaccio, pesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitten		Salade met in chimichurri gemarineerde gamba's, gerookte zalm, kappertjes en citroenmayonaise	
<b>Cesar</b>	18,50	<b>Geitenkaas</b> 	18,50
Little gem sla met cesar dressing, gegrilde kippendijen, krokante spek, croutons, Parmezaanse kaas en een gekookt eitje		Salade met gegratineerde geitenkaas, rucola, honing en pecannoten	

## Hoofdgerechten

Geserveerd met friet, salade en huisgemaakte compote

<b>Gebakken Zalmfilet</b> 25,50	<b>Saté van Kippendijen</b> 21,50
Op de huid gebakken zalmfilet met geroosterde groente en saffraan beurre blanc	Sappige saté van kippendijen met satésaus, gebakken uitjes, gemarineerde ananas en een knapperig krokantje
<b>Dorade Serenade</b> 24,50	<b>Hooghe Heeren Cheeseburger</b> 20,50
Krokant gebakken doradefilet met groene asperges en antiboise saus	Runderburger op een briochebol met cheddar, sla, pickled unions, augurk en homemade burgersaus
<b>Mixed Grill</b> 29,90	<b>Wiener Schnitzel</b> 22,50
Mix van gegrilde rumpsteak, varkenskotelet, lams merguez worstjes en gemarineerde kippendij. Geserveerd met sriracha mayonaise en kruidensalsa	Krokant gebakken Wiener schnitzel met zuurkool en mosterdsaus
<b>Rumpsteak</b> 24,50	<b>Paddenstoelen &amp; Truffel Ravioli</b> 19,50 
Malse biefstuk met pepersaus, geroosterde aardappeltjes en groenten	Ravioli met een vulling van bospaddenstoelen en romige truffelsaus, op smaak gebracht met basilicum olie en Parmezaanse kaas
<b>Chef's Special</b> Dagprijs	<b>Arabische Aubergine</b> 19,50 
Wat is het deze keer? Vraag het de medewerker	Gepofte aubergine met baba ganoush & couscous met ras el hanout, pecannoten en abrikoos
<b>Surf &amp; Turf</b> 29,50	
Smaakvolle combi van sukade en gamba's met knoflookjus	

## Voor de kleintjes

<b>Pi Pa Pannenkoek</b>	6,50	<b>Kipsatétje met patat</b>	10,25
Pannenkoek met stroop of poedersuiker en snoep om te versieren		Kleine kipsaté met patat, kroepoek, satésaus en mayonaise	
<b>Patatje Lekker Snacken</b>	9,25	<b>Als je bord leeg is, mag je een cadeautje uit de schatkist kiezen!</b>	
Patat met mini-frikadellen, kaassoufflé, kipnuggets of vissticks, met appelmoes en mayonaise			

Allergie of dieetwens? Laat het ons weten zodat onze chefs hier rekening mee kunnen houden.

 Vegetarisch  
 Veganistisch  
 Pittig



[www.dehoogheheeren.nl](http://www.dehoogheheeren.nl)