

MENU

SOEP

Huysgemaakte soepen, geserveerd met brood en boter

TOMATENSOEP 5.5
Crème fraîche

UIENSOEP 5.5
Gruyère kaascrouton

KREEFTENSOEP 7.5
Hollandse garnaal

VOORGERECHTEN

BURRATA 12
Komkommer | groene asperge | basilicum

GEITENKAAS 10
Pompoen | pittenmix | honing

HUYS GEMARINEERDE ZALM 12
Rode biet | crème fraîche | komkommer

CARPACCIO 12
Truffelmayonaise | Grana Padano | pijnboompitten
zongedroogde tomaat

BOURGONDISCHE PATE 9
Grove mosterd | cresson | ingemaakte biet

GANDAHAM 11
Venkel | waterkers | olijfolie

RILETTE 10
Eend | cornichon | ingemaakte uien | desem

STEAK TARTAAR 13
Klassiek | eidooier | aangemaakt door de chef

SALADES

NICOISE 13 | 8.5
Tonijnsalade | harrycotsverte | rode ui | french dressing
gekookt ei

RICHE 18 | 12.5
Tonijnsalade | gerookte zalm | Hollandse garnaal | gamba's
groene asperge | dragondressing | venkel

LE PUY LINZEN 12 | 8.5
Gestoofde linzen | witlof | sherry-honing vinaigrette | geitenkaas

KIDS

Pasta pesto 9.5

Mini pancakes 7.5
Roodfruitcompote

Friet met snack 7.5
Friet | mayonaise | appelmoes | Keuze uit: kroket, kaassoufle
kipnuggets, frikandel

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en groene salade

LE PUY LINZEN 16
Krokante polenta | groene asperges

QUICHE 16
Geit | pompoen

GEBAKKEN GAMBA'S 7 stuks 24.5
Aioli

DORADEFILET 21
Op de huid gebakken | Beurre blanc

HALVE KIP 600 gram 18
Pimentmayonaise | beterleven twee sterren

BAVETTE BLACK ANGUS 21
Van de grill | kruidenboter

RIBEYE 23
Van de grill | bearnaise saus

LADYSTEAK TOURNEDOS 140 gram 21
Maas-Rijn-IJssel rund | Pepersaus

EENDENBORST 21
Van de Veluwe | Portsaus

SIDES

GROENE SALADE 3

FRANSE FRITES 3

HARICOTS VERTS 3.5
Bacon | ui

BONNE FEMME 3.5
Doperwt | bospeen | krieltjes | champignon

GRATIN 4

DESSERT

APPEL CRUMBLE 4.5

CLAFOUTIS 4

LAVACAKE 4.5

CREME BRULEE 5

IJS

YOGHURTIJS 1.5

VANILLEIJS 1.5

AARDBEIENSORBET 1.5

MANGOSORBET 1.5

MENU

SOEP

Huysgemaakte soepen, geserveerd met brood en boter

TOMATENSOEP 5.5

Crème fraîche

UIENSOEP 5.5

Gruyère kaascrouton

KREEFTENSOEP 7.5

Hollandse garnaal

Bon appetit!

De beste gerechten komen van producten waar de kwaliteit voor zich spreekt. Wij letten hierbij op vers, authentiek en eerlijk. En ondanks onze kleine keuken wordt er verrassend veel huysgemaakt, want dat is wel zo lekker. We werken daarnaast met verse bereidingen en kunnen naar eet- of dieetwens gerechten nog wijzigen.

SALADES

Bij de salades serveren we brood

NICOISE 13

Tonijnsalade | haricots verts | rode ui | French dressing gekookt ei

RICHE 18

Tonijnsalade | gerookte zalm | Hollandse garnaal gamba's | groene asperge | dragondressing | venkel

LE PUY LINZEN 12

Gestoofde linzen | witlof | sherry-honing vinaigrette | geitenkaas

SANDWICHES

CLUB KIP 13

Kaas | bacon | komkommer | frites | mayonaise

CLUB ZALM 14

Tonijnmayonaise | rode ui | kappertjes | tomaat | frites

BAGUETTE CARPACCIO 12

Truffelmayonaise | Grana Padano | pijnboompitten zongedroogde tomaat

BAGUETTE TONIJSALADE 10

Kappertjes | rode ui | tuinkers | tomaat | ei

BAGUETTE BURRATA 12

Komkommer | groene asperge | basilicum

LUNCH

SATE VAN KIPPENDIJ 16

Satésaus | kroepoek | atjar | frites | mayonaise

FAT ANGUS BURGER 15

Bun | bacon | augurk | sla | BBQ saus | frites | mayonaise

STEAK TARTAAR 17.5

Aangemaakt door de chef | eidooier | frites | mayonaise

VIS COMBI 17.5

Tonijnsalade | gerookte zalm | gambakroketje | remoulade | toast

UITSMIJTER DEMMERS 10

3 eieren | 2 boterhammen | rib-eye | Gruyère kaas | tomaat rode ui

OMA BOBS KROKETTEN 9

2 stuks | brood mosterd

GRILLED SANDWICHES

KIP 8

Paprika | Gruyère kaas | salsa verde

GEITENKAAS 8

Honing | rode uien | mangochutney

TUNA MELT 8

Tonijn | Gruyère kaas | tomaat | rode uien | crème fraîche

BEEF 8.5

Rib-eye | chimmichurrie | licht pittige paprikasalsa

Qua kaart een brasserie terwijl 'Dorsthuys' misschien anders doet vermoeden. Omdat de naam ooit is bedacht door de vader van Rogier, Guido en Elgar houden we deze graag in ere. Dezelfde passie en toewijding die we hebben voor het samenstellen van de gerechten, die hebben we uiteraard ook voor de dranken. Geniet van onze biologische koffie, met zorg geselecteerde Franse wijnen of verras jezelf eens met een cocktail!

DESSERTS

CHEESECAKE BOSVRUCHTEN 5.5

APPELTAART 3

KERSENCLAFOUTIS 4

Slagroom 0.5

BITES

SNACKS

Gambakroketjes 9.5

8 stuks | remoulade

Chorizokroketjes 9

8 stuks | pimentmayonaise

Kaastengels 8

8 stuks | chilisaus

Oma Bobs Bitterballen 7

8 stuks | mosterd

Kipkrokantjes 8.5

8 stuks | chilisaus

Vlammetjes 6.5

8 stuks | chilisaus

Mix 12 stuks 10.5

Bitterballen | kaastengels | kipkrokantjes | vlammetjes

Mix 18 stuks 14.5

Bitterballen | kaastengels | kipkrokantjes | vlammetjes

SHARED PLATE

VANAF 2 PERSONEN

Vis 17.5

Tonijnsalade | gemarineerde zalm | ingelegde biet
gambakroketjes | Hollands garnalen | kreeftensoep
remoulade | baguette | kruidenboter

Vlees 17.5

Eendenrilette | gandaham | kipkrokantjes
chorizokroketjes | Bourgondische pate | pimentmayonaise
cornichon | baguette | kruidenboter

Vega 15

Kaastengels | burrata | gegrilde komkommer | krokante polenta
quiche geitenkaas | tomatensoep | geroosterde pompoen
kruidenboter | baguette

BITES

Broodplank 5

Aioli | kruidenboter | paprikasalsa

Friet 3

Mayonaise

Zoete aardappel friet 4

Truffelmayonaise

Heb je wat te vieren?

Vanwege de huidige regels is het nog niet zo makkelijk om een bijzondere gebeurtenis te vieren. En om het zomaar voorbij laten gaan wil je natuurlijk ook niet. Met de nodige creativiteit blijkt er toch nog van alles mogelijk.

Privé chef en sommelier aan huis - Lust food truck - Big Green Egg BBQ party catering

Sinds begin dit jaar hebben we een nieuw bedrijf voor catering en events Ace & Day met onder andere de Lust Foodtruck. Neem contact met ons op via 06 - 2097 7278 of kijk eens op www.aceandday.nl dan komen we samen tot een verrassende invulling!

MENU

SOEP

Huysgemaakte soepen, geserveerd met brood en boter

TOMATENSOEP 5.5
Crème fraîche

UIENSOEP 5.5
Gruyère kaascrouton

KREEFTENSOEP 7.5
Hollandse garnaal

VOORGERECHTEN

CARPACCIO 12
Tomaat – pijnboompitten – truffelmayonaise – Grana Padano

BOURGONDISCHE PATE 9
Grove mosterd – cresson – ingemaakte biet

GANDA HAM 11
Venkel – waterkers – olijf olie

RILETTE 10
Eend – cornichon – ingemaakte uien – desem

STEAK TARTAAR 13
Klassiek

HUYS GEMARINEERDE ZALM 12
Rode biet – creme fraiche – komkommer

BURRATTA 12
Komkommer – groene asperge – basilicum

GEITENKAAS 10
Pompoen – pitten mix – honing

SALADES

TONIJN 13 | 9.5
Tonijn salade – harrycotsverte – rode ui – french dressing – gekookt ei

SALADE RICHE 18 | 12.5
Tonijn – gerookte zalm – groene asperge – dragon dressing – venkel – radijs

LE PUY LINZEN 12 | 8.5
Gestoofde linzen – witlof – sherry-honing vinaigrette – geitenkaas

KIDS

Pasta pesto 9.5

Mini pancakes 7.5
Roodfruitcompote

Friet met snack 7.5

Friet - mayonaise - appelmoes en keuze uit: kroket, kaassoufle
kipnugget, friandje
Dorsthuis Demmers info@dorsthuisdemmers.nl

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en groene salade

NEUSTONG 500 gram 26.5
Remoulade

DORADE 21
Beurre blanc

HALVE KIP 600 gram 18
Pimentmayonaise – betereleven twee sterren

BAVETTE BLACK ANGUS 21
Kruidenboter

RIBEYE 23
Bearnaise

LADYSTEAK TOURNEDOS 140 gram 21
Peper saus

EENDENBORST 21
Port saus

LE PUY LINZEN 16
Krokante polenta – groene asperges

QUICHE 16
Geit – pompoen

SIDES

GROENE SALADE 3

FRANSE FRITES 3

HARRYCOTSVORTE 3.5
Bacon – ui

BONNE FEMME 3.5

GRATIN 4

DESSERT

DAMEBLANCHE 6.5

CREME BRULEE 5

APPELCRUMBLE 5

LAVACAKE 6

KERSENCLAFOUTIS 3.5