

DINERKAART

vanaf 17.00 uur

HOOFDWACHTJES

Gerechtjes ter grootte van voor-tussengerecht

CARPACCIO A LA HARRY'S BAR	14,00
Handmatig geplette ossenhaas op een crème van mascarpone en truffel	
CEVICHE	13,00
Gamba en witvis, eerst lichtgerookt en daarna "gegaard" in het zuur van limoen en Yuzu met koriander, chilipeper, knoflook, avocado en granaatappel	
EENDENBOUT	13,00
Langzaam in ganzenvet geгаarde eendenbout met een gevogelte jus waarin wat sinaasappel zestes	
OSSENHAASPUNTJES BORDEAUX	14,00
Gebakken ossenhaaspunten met een jus van rode wijn en sjalot	
EMPENADAS 🍷	13,00
Zuid Amerikaans pasteitje gevuld met spinazie en geitenkaas	
OESTERS UIT ZEELAND	11,50
3 verse Zeeuwse oesters op crushed ice geserveerd met sjalot, rode wijnazijn, tabasco en citroen	
SASHIMI	18,00
Verse Yellowfin tonijn met verse zalm, rettich, wasabi, en Kikkoman	
LAMSRACK	19,00
Lamskroon geserveerd met een jus van groene kruiden en gepofte knoflook	

VOOR BIJ DE BORREL

all day

OESTERS PER STUK	3,95
Verse Zeeuwse oesters op crushed ice geserveerd met sjalot, rode wijnazijn, tabasco en citroen	
KAASPLANKJE 🍷	14,00
Een aantal bijzondere kazen uit heel Europa	
CHARCUTERIE	14,00
Verschillende worst- en vleesspecialiteiten uit de regio	
BITTERGARNITUUR	14,00
met garnaal-, gamba-, kaas- en kalfsbitterballen naar recept van Cas Spijkers uit Oisterwijk	
BITTERGARNITUUR VEGA 🍷	14,00
Verschillende vega borrelhapjes	
KALFSBITTERBALLEN	14,00
10 stuks	
BROOD 🍷	5,75
Warm brood uit de oven met huisgemaakte kruidenboter, of camargue gezouten boter (beide + € 1,00)	

WWW.INDENHOOFDWACHT.NL

DINERKAART

vanaf 17.00 uur

HOOFDWACHTERS

Hoofdgerechten geserveerd met verse boerenfriet met mayonaise en een frisse salade

TOURNEDOS KLASSIEK	32,50
Gebakken ossenhaas geserveerd met z'n eigen braadjus en casinobrood (om te soppen)	
ENTRECOTE	29,50
Gebakken entrecote met huisgemaakte verse kruidenbotersaus	
KREEFT MET KIP	37,50
Een halve geporcheerde, gegratineerde kreeft met daar bovenop een biologische kippenborstfilet	
ZEEBAARS MET KOKKELS	29,50
Zeebaars met kokkels op spinazie en een romige kokkelsaus	
OSSENHAASPUNTJES OP PASTA	29,50
Rosé gebakken ossenhaaspuntjes op verse tagliatelle van Pastificio Temporin uit Verona met truffelsaus en champignontruffel	
BLACK ANGUS BURGER	21,50
Knapperig brioche brood, mosterd, rode ui ring, ketchup, cheddar, bacon en 180 gram black angus burger	
HOT DOG ORIGINAL VEGA 🍷	18,50
100% vegetarisch met cheddar, mosterd, zuurkool en gedroogde ui.	
HOT DOG ORIGINAL NEW YORK STYLE	18,50
Originele New York hot dog met cheddar, mosterd, zuurkool en gedroogde ui.	
Keuze uit 2 opties: 100% rundvlees of 50% varken, 50% rundvlees met mozzarella en jalapeno	
SATEH "SANGAT ENAKS"	27,50
Sateh van gemarineerde varkenshaas met kroepoek, atjar, gedroogde uitjes en sambal goreng telor	
VEGAN STEAK 🍷	32,50
Met groenten, paddestoelen en huisgemaakte bospaddenstoelensaus	
MAALTIJDSALADE NICOISE	17,50
De klassieker op moderne wijze met verse sashimi-tonijn, ansjovis, gekookt ei, kappertjes, ui, haricot verts, tomaat en olijf.	
MAALTIJDSALADE CEASARE	17,50
Sla romaine, kip, parmezaanse kaas, ei en ansjovis.	
BIJGERECHTEN	
BROOD 🍷	5,75
Warm brood uit de oven met huisgemaakte kruidenboter, of camargue gezouten boter (beide + € 1,00)	
BOERENFRIET 🍷	5,50
Gefrituurde boerenfriet met mayonaise	
DAGGROENTE 🍷	5,50
SIDE SALAD 🍷	5,50
DESSERTS	
SORBET 🍷	11,00
Sorbet van framboos en bloedsinaasappel geserveerd met een passievruchten hangop	
KAASPLANKJE 🍷	14,00
Een aantal bijzondere kazen uit heel Europa	
DIVERSE GEBAKJES EN TAARTEN 🍷	VANAF 4,50
Neem een kijkje in de kast (met extra slagroom + € 0,50)	