

Plankje voor

1 Vlees

- Soepje van tomaat en basilicum
- Gerookte rundercarpaccio met truffelmayonaise
- Salade van balsamico paddenstoelen
- Bruscetta met rosbief en pestodressing
- Ambachtelijke luchtgedroogde ham

2 Vis

- Bruscetta gerookte zalm met dillemayonaise
- Rivierkreeftsalade met witlof en sinaasappel en honing
- Salade van komkommer en kikkererwten
- Mosterdsoepje
- Calamares met aioli

3 Vegetarisch

- Salade van bulgur, paprika, doperwtjes en dragon
- Bruscetta met tomaatsalsa
- Wortel koriandersoepje
- Wrap met geroosterde aubergine en hummus
- Salade van paddestoelen, knolselderij en balsamico

4 Vis & Vegetarisch

- Wortel koriandersoepje
- Bruscetta gerookte zalm met dillemayonaise
- Salade van bulgur, paprika, doperwtjes en dragon
- Wrap met geroosterde aubergine en hummus
- Calamares met aioli

5 Vlees & Vis

- Mosterdsoepje
- Bruscetta met rosbief en pestodressing
- Salade van komkommer en kikkererwten
- Rivierkreeftsalade met witlof, sinaasappel en honing
- Ambachtelijke luchtgedroogde ham

Plankje na

11 Petit grand dessert

- Wisselende zoete lekkernijen uit eigen keuken

12 IJsfondue

- Maak met vloeibare stikstof zelf uw ijstapas van vers fruit

13 Kaasplankje

- Een mooie combinatie van verschillende kazen

Plankje hoofd

6 Vlees

- Runderburgertje met barbequesaus, spek en oude kaas
- Stoofpotje van konijn met tutti frutti
- Diamanthaas, langzaam gegaard met italiaanse kruiden
- Krokette met een vulling van serranoham
- Ratatouille van gegrilde groente en zuurkool

7 Vis

- Oosterse gamba's met zoetzuur
- Op de huid gebakken zeebaars
- Burger van albacore tonijn met kwarteleitje
- Bacalaokrokette met chili-gembermayonaise
- Risotto van schaaldieren met verrassende groentenmix

8 Vegetarisch

- Salade van tahu, noten, paksoi en doperwten
- Wilde waldorfsalade, op chef's eigen wijze
- Falafelburger met gepofte paprika en kerriemayonaise
- Rodebietensalade met blauwe kaas en bulgur
- Samosas gevuld met iets pittige curry

9 Vis & Vegetarisch

- Burger van albacore tonijn met kwarteleitje
- Risotto van schaaldieren met verrassende groentenmix
- Samosas gevuld met iets pittige curry
- Wilde waldorfsalade, op chef's eigen wijze
- Op de huid gebakken zeebaars

10 Vlees & Vis

- Runderburger met barbequesaus, spek en oude kaas
- Diamanthaas, langzaam gegaard met italiaanse kruiden
- Oosterse gamba's met zoetzuur
- Bacalaokrokette met chili-gembermayonaise
- Ratatouille van gegrilde groente en zuurkool

Goed om te weten

Bij ons drie gangen arrangement serveren wij **brood** vooraf en bij de tweede gang uw keuze tussen **aardappeltjes** of onze **huisgemaakte frites**. Wat Dende anders maakt dan andere restaurants is dat wij uitsluitend **verse ingrediënten** gebruiken. Waar mogelijk kiezen wij voor **scharrelvlees**, goede vis en **biologische streekproducten**.