

VOORGERECHTEN



OESTERS FINES CLAIRES PER STUK voor bij het aperitief of als voorgerecht	2,75
ZALM Gerookte zalm ▪ roomkaas van mierikswortel ▪ dressing van dille en zoetzuur ▪ viseitjes	11,50
GARNALEN 'COCKTAIL' Hollandse garnalen ▪ in verveine olie gemarineerde tomaatjes ▪ gepofte couscous ▪ luchtige cocktailsaus	11,75
TWENTSE BURATTA Mozzarella van Twentse buffelmelk gevuld met room ▪ tuille van zwarte olijven ▪ Taggiasche olijven ▪ gebrande avocado ▪ gemarineerde tomaatjes	10,50
STEAK TARTARE Klassieker van rund ▪ gepocheerd eidooier ▪ crème van sherry ▪ truffel pecorino ▪ paddenstoelen tapenade	10,50
EEND Geplukte eendenbout ▪ hoisinsaus ▪ 5-spice kruiden ▪ kroepoek van 5-spice en tapioca ▪ crème van miso ▪ salade van venkel en Granny Smith appel ▪ ponzu dressing ▪ eendenlever	12,75
LOOK & EI Romige soep van lichtgerookte look ▪ gepocheerd ei ▪ selderij	7,50
DEVENTER MOSTERDSOEP Mosterdsoep ▪ procureur van Gaasterlands kruidenvarken	6,95

HOOFDGERECHTEN



SKREIFILET Op de huid gebakken winterkabeljauw ▪ boter- oestersaus	24,50
TONG Twee tongetjes ▪ in roomboter gebakken ▪ pistache ▪ citroen ▪ kappertjes en peterselie	24,50
GAASTERLANDS KRUIDENVARKEN <i>Twee bereidingen van het kruidenvarken</i> - Procureur ▪ 24 uur gegaard ▪ gebakken ▪ gestoofd in jus - Gebraden filet ▪ saus van vadouvan	22,50
RUND <i>Twee bereidingen van Rund</i> - Biefstuk van Black Angus ▪ Hollandaise saus ▪ Deventer mosterd - Sukade ▪ gebakken ▪ gestoofd in eigen jus	24,75
POLENTA Krokant gebakken ▪ paddenstoelen tapenade ▪ schuimige saus van peterselie ▪ truffel pecorino	19,75
BIJGERECHT Frites met dragonmayonaise	3,75

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met hasselback aardappelen en seizoensgroenten.

NAGERECHTEN



EXOTISCH	8,75
Mango sorbetijs ▪ crème van passievrucht en mascarpone ▪ dressing van gele curry en kokos ▪ gekarameliseerde banaan	
VIENETTA	8,95
Huisgemaakte Vienetta van vanille en pure chocolade ▪ schuim van koffie ▪ bloedsinaasappel ▪ kardemon	
DRUIF EN BASILICUM	8,50
Panna cotta van blauwe druiven ▪ witte druiven ▪ crème en poeder van basilicum ▪ dressing van blauwe druif ▪ pistache en mascarpone roomijs	
KAAS	13,75
Selectie van vijf Nederlandse kaassoorten	

KEUZEMENU

Drie of vier gangen

EEND

Geplukte eendenbout ▪ hoisinsaus ▪ 5-spice kruiden ▪ kroepoek van 5 spice en tapioca ▪ crème van miso ▪ salade van venkel en Granny Smith appel ▪ ponzu dressing (supplement eendenlever 3,50)

of

TWENTSE BURATTA

Mozzarella van Twentse buffelmelk gevuld met room ▪ tuille van zwarte olijven ▪ Taggiasche olijven ▪ gebrande avocado ▪ gemarineerde tomaatjes



(BIJ 4 GANGEN)

LOOK & EI

Romige soep van lichtgerookte look ▪ gepocheerd ei ▪ selderij

of

DEVENTER MOSTERDSOEP

Mosterdsoep ▪ procureur van Gaasterlands kruidenvarken



SKREIFILET

Op de huid gebakken winterkabeljauw ▪ boter-oestersaus

of

GAASTERLANDS KRUIDENVARKEN

Procureur ▪ 24 uur gegaard ▪ gebakken ▪ gestoofd in jus & Gebraden filet ▪ saus van vadouvan



DRUIF EN BASILICUM

Panna cotta van rode druiven ▪ witte druiven ▪ crème en poeder van basilicum ▪ dressing van rode druif ▪ pistache en mascarpone roomijs

of

KAAS

Selectie van Nederlandse kaassoorten (+4,50)

DRIE GANGEN 37,00 ▪ VIER GANGEN 42,00

CHEF'S MENU

Verrassingsmenu



KEUZE UIT:

<i>Drie gangen:</i>	38,50
<i>Vier gangen:</i>	46,50
<i>Vijf gangen:</i>	54,50
<i>Zes gangen: (inclusief kaas)</i>	60,00

Dit is een culinaire surprise!
Laat u eens verrassen door onze keukenbrigade.

Zij hebben iedere dag een uitdaging om voor u een heerlijk verrassingsmenu te presenteren.

Door gebruik te maken van dagverse producten en seizoen specialiteiten kunt u genieten van het beste wat 't Nieuwe Diekhuus te bieden heeft.

U kunt van tevoren aangeven of er specifieke wensen of diëten met betrekking tot het diner zijn.

De gangen worden aangevuld met een amuse en brood met boter

Dit menu is alleen met uw gehele gezelschap te bestellen.

Om de avond helemaal onbezorgd te genieten serveren wij ook een bijpassend wijnarrangement of bobarrangement.

WIJNARRANGEMENT

3 glazen	18,00
4 glazen	24,00
5 glazen	30,00
6 glazen	36,00

BOBARRANGEMENT

3 glazen	10,50
4 glazen	14,00
5 glazen	17,50
6 glazen	21,00