

# VOORGERECHTEN



<b>OESTERS FINES CLAIRES PER STUK</b> voor bij het aperitief of als voorgerecht	<b>2,75</b>
<b>ZALM</b> Gerookte zalm ▪ roomkaas van mierikswortel ▪ dressing van dille en zoetzuur ▪ viseitjes	<b>12,50</b>
<b>GARNALEN 'COCKTAIL'</b> Hollandse garnalen ▪ in verveine olie gemarineerde tomaatjes ▪ gepofte couscous ▪ luchtige cocktailsaus	<b>12,75</b>
<b>TWENTSE BURATTA</b> Mozzarella van Twentse buffelmelk gevuld met room ▪ tuille van zwarte olijven ▪ Taggiasche olijven ▪ gebrande avocado ▪ gemarineerde tomaatjes	<b>11,25</b>
<b>STEAK TARTARE</b> Klassieker van rund ▪ gepocheerd eidooier ▪ crème van sherry ▪ truffel pecorino ▪ paddenstoelen tapenade	<b>11,50</b>
<b>EEND</b> 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	<b>13,75</b>
<b>LOOK &amp; EI</b> Romige soep van lichtgerookte look ▪ gepocheerd ei ▪ selderij	<b>7,50</b>
<b>DEVENTER MOSTERDSOEP</b> Mosterdsoep ▪ procureur van Gaasterlands kruidenvarken	<b>7,50</b>

# HOOFDGERECHTEN



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

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met hasselback aardappelen en seizoensgroenten.

# NAGERECHTEN



<b>EXOTISCH</b>	<b>9,50</b>
Mango sorbetijs ▪ crème van passievrucht en mascarpone ▪ dressing van gele curry en kokos ▪ gekarameliseerde banaan	
<b>VIENETTA</b>	<b>9,50</b>
Huisgemaakte Vienetta van vanille en pure chocolade ▪ schuim van koffie ▪ bloedsinaasappel ▪ kardemon	
<b>DRUIF EN BASILICUM</b>	<b>9,50</b>
Panna cotta van blauwe druiven ▪ witte druiven ▪ crème en poeder van basilicum ▪ dressing van blauwe druif ▪ pistache en mascarpone roomijs	
<b>KAAS</b>	<b>13,75</b>
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>	<b>38,50</b>
<i>Vier gangen:</i>	<b>46,50</b>
<i>Vijf gangen:</i>	<b>54,50</b>
<i>Zes gangen: (inclusief kaas)</i>	<b>60,00</b>

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