

“Welkom bij “t Nieuwe Diekhuus”



Vanaf oktober 2018 is dit, het vernieuwde Diekhuus!
Op deze prachtige plek aan de IJssel leggen wij u graag in de culinaire watten.
Laat u verrassen door fijne combinaties tussen wijn en spijs, echte pure smaken en een
huiselijke sfeer.

Heeft u allergenen waar we rekening mee moeten houden?
Geef dit tijdig aan, zodat ons keukenteam ook voor u een onvergetelijk diner kan verzorgen.

Blijf op de hoogte van 't nieuwe Diekhuus en volg ons via onze social media kanalen!

INSTAGRAM: @diekhuus

FACEBOOK: Restaurant 't nieuwe Diekhuus

Drink, proef, beleef en geniet!
Team 't nieuwe Diekhuus

Chef's Menu



Laat het seizoen spreken en geniet van onze mooiste gerechten

Drie Gangen	38,50
Vier Gangen	46,00
Vijf Gangen	51,50
Zes Gangen	57,00

*Neem de tijd om te genieten van drie tot zes gangen, waarbij wij u ons
wijnarrangement van harte aanbevelen*

Wijnarrangement

Drie glazen	19,50
Vier glazen	26,00
Vijf glazen	32,50
Zes Glazen	39,00

*Wij serveren ook halve glazen wijn, voor een veilige reis naar huis
*** Menu's enkel per tafel ****

Voorgerechten



Oester "Fine de Claire"
Citroen / Sjalot / Rode wijn azijn
3,00 p.s.

Gepekeld Zalm
Venkel / Komkommer / Harissa / Kumquat
13,25

Hollandse Garnaal
Krokant van garnaal / Granny Smith / Tomaat / Verveine / Luchtig whiskey schuim
13,50

Twentse Burrata
Taggiasche Olijf / Tomaat / Amandel-Dukkah / Avocado
12,25

Tartaar van Kalf
Komkommer / Bieslook / Oester / Waterkers
14,75

Gebakken Langoustine en Buikspek
Kokos / Pompoen
14,75

Geplukte Eend
Eendenlever/ Cavaillon Meloen / XO creme / Radijs
14,75

Hoofdgerechten



Zeetongetjes gebakken in Roomboter
Citrus / Peterselie
25,50

Op de huid gebakken Corvina filet
Biet / Gerookte Paling / Venkel
25,50

Eendenborst
Kumquat/ Meiraap / Knol
24,50

Sukade van Black Angus
Rose gebraden als biefstuk / Seizoensgroente / Runderjus / Beurre cafe de paris
25,75

Procureur en Filet van Lam
Zwarte Knoflook / Paprikacoulis
25,75

Fregola
Wortel / Gepocheerd Eidooier / Olde Remeker kaas
19,50

Friet is eventueel bij te bestellen
3,50

Desserts



Viennetta
Ruby Chocolade / Griekse Yoghurt / Lychee
9,50

Tropisch Fruit
Gele Biet / Ananas / Kerrie / Kokos
9,50

Seizoensdessert
10,50

Selectie van binnen en buitenlandse Kazen
Appelstroop / Druivenmost / Krentenwegge
14,25

Diekhuus Keuzemenu
37,00



* Voorgerecht *

Twentse Burrata / Taggiasche Olijf / Tomaat / Amandel-Dukkah / Avocado

of

Kalfstartaar / Komkommer / Bieslook / Waterkers

* Hoofdgerecht *

Corvina / Biet / Palingschuim

of

Eendenborst / Kumquat / Meiraap / Knol

* Dessert *

Viennetta / Ruby Chocolate / Griekse Yoghurt / Lychee

of

Tropisch / Gele biet / Ananas / Kerrie / Kokos

of

Kaas (3,50 supplement)