

“Welkom bij “t Nieuwe Diekhuus”



Sinds 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



### Onbezorgd genieten All-in

Geniet van ons 4 of 5 gangen Chef's menu met daarbij een aperitief, tafelwater, bijpassende wijnen en koffie na

Vier gangen Chef's Menu All-in	75,00
Vijf gangen Chef's Menu All-in	85,00
Zes Gangen Chef's Menu All-in	95,00

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

*Onze sommeliers schenken graag bijpassende wijnen bij uw menu, of kiezen samen met u een passende fles bij uw gerecht*

*\*\*\*Chefs Menu's enkel per tafel te bestellen en zijn een verrassing \*\*\**

## Voorgerechten



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

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

Hollandse Garnaal  
Luchtige cocktailsaus / Selderij / Grapefruit / krokant van Garnaal  
13,50

Geitenkaas  
Stoofpeer / Roodlof / Pastinaak / Pecan-noot / Rode ui  
12,50

Steak Tartaar van Rund  
Oester / Creme Fraiche / Tuinkers / Desem-crumble  
14,75

Krokant gebakken Kalfszwezerik  
Pompoen / Schuim van gerookte knoflook  
17,75

Geplukte Eend  
Eendenlever / Hoi-Sin / Mandarijn / 5 spices  
14,75

## Hoofdgerechten



### Corvina filet

Op de huid gebakken Spaanse Zeebaarsfilet / Schaaldieren-specerijen jus  
25,50

### Scholfilet

Beurre Noisette / Gepekeld Citroen / Peterselie / Hazelnoot  
23,75

### Eendenborst

Jus van gebarbecuede ui / Lavas  
24,50

### Sukade van Black Angus

Rose gebraden als biefstuk / Runderjus met Beurre cafe de paris  
25,75

### Draadjsvlees van Kalf

Gebakken Eendenlever / Jus van Druivenmost-mosterd  
25,75

### Krokant gebakken Polenta

Paddenstoel / Olde Remeker kaas / Schuim van Gerookte Knoflook  
19,75

*Friet is eventueel bij te bestellen*  
3,50

## Desserts



### Brownie

Amaretto Crème / Bereidingen van Duindoornbes / Koffie  
9,75

### Ganache van Kokos

Spicy Mango / Gekarameliseerde Witte Chocolade / Kaffir / Witte Chocolade Ijs  
9,75

### Seizoensdessert

9,75

Selectie van binnen en buitenlandse Kazen  
Appelstroop / Druivenmost / Krentenwegge  
13,50

## Diekhuus Keuzemenu

3 gangen 37,00

4 gangen 44,00



### \*Voorgerecht \*

Zalm / Venkel / Komkommer / Harissa / Kumquat

*of*

Steak Tartaar van Rund / Crème Fraiche / Tuinkers / Desem-Crumble (supplement Oester 3,50)

### \*Tussengerecht\*

Corvina / Pompoen / Schaaldieren Jus met Specerijen

*of*

Geplukte Eend / 5 spices / Hoi-sin / Mandarijn (Supplement Eendenlever 3,50)

### \*Hoofdgerecht\*

Scholfilet / Gepekelde Citroen / Peterselie / Hazelnoot / Beurre Noisette

*of*

Draadjsvlees van Kalf / Jus van Druivenmost-Mosterd (supplement Eendenlever 6,50)

### \*Dessert\*

Brownie / Bereidingen van Duindoornbes / Koffie

*Of*

Ganache van Kokos / Spicy Mango / Gekarameliseerde Witte Chocolade / Kaffir

*of*

Kaas (3,50 supplement)



## Vegetarisch menu

4 gangen 42,50

### \*Voorgerecht\*

Komkommer / Venkel / Harissa / Kumquat

### \*Tussengerecht\*

Geitenkaas / Stoofpeer / Roodlof / Pastinaak / Pecan-noot / Rode ui

### \*Hoofdgerecht\*

Polenta / Paddenstoel / Olde Remeker kaas / Schuim van Gerookte Knoflook

### \*Nagerecht\*

Kokos / Spicy Mango / Gekarameliseerde Witte Chocolade / Kaffir / Witte Chocolade Ijs