



RESTAURANT IN DE OUDE STEMPEL BEKROOND MET EEN BIB GOURMAND !



AGENDA

25 JANUARI: BIER- EN SPIJS AVOND

Deze avond zullen wij een 5-gangenmenu inclusief bierarrangement serveren.

In alle gerechten zullen wij het bijpassende bier ook verwerken. Zodat u hierbij een zeer aangename bier en spijs combinatie krijgt.

€ 75.-

8 FEBRUARI: 18 GANGEN MENU

Op verzoek van vele gasten organiseren wij deze avond een culinaire rondreis, verdeelt over 18 gangen met bijpassende wijnen. Dit zal de wintereditie worden van dit thema.

€ 95.-
Reserveer tijdig!

14-15-16 FEBRUARI VALENTIJNSWEEKEND

Dit weekend serveren wij een speciaal Valentijns menu. U wordt ontvangen met een heerlijk aperitief, waarna wij voor u een 4-gangen menu serveren met bijpassende wijnen.

€ 55.-
Reserveer tijdig!

Wilt u liever A la carte komen dineren met Valentijnsdag? Dat kan dan uiteraard in onze brasserie.

2020- Allereerst wensen wij u een gelukkig en Q-linair 2020 toe namens ons team. Wederom is dit jaar ons restaurant In de Oude Stempel bekroond met een Bib Gourmand van Michelin. Elk jaar presenteert Michelin restaurants die zijn onderscheiden met een Bib Gourmand.

Bij deze restaurants kan je voor een uitstekende verhouding tussen prijs en kwaliteit dinen. Wij zijn trots dat we dit hebben bereikt.

Ook de tegenhanger van de Michelin, Gault Millau heeft ons wederom bekroond met 14 uit 20 punten en 2 koksmutsen. Dit geeft een enorme impuls om er in 2020 flink tegenaan te gaan.

Allereerst hebben wij onze lunchkaart aangepast, de vertrouwde klassiekers zijn een blijvertje, maar we hebben ook een aantal heerlijke nieuwe lunchgerechten op de kaart gezet.

Natuurlijk hebben wij ook weer een nieuwe menukaart met A la carte gerechten en nieuwe menu's. Wij hopen dan ook, dat u net zo enthousiast bent als ons. Wij hopen dan ook dat u net zo enthousiast bent als ons.



MICHELIN BIB GOURMAND



Broodplank met smeersels

Aioli en tapenade

€ 4,75**VOORGERECHTEN CLASSICS****Carpaccio**Carpaccio van Australisch rund met Parmezaanse kaas, truffelmayonaise, cherrytomaat, olijfolie en peper
€ 13,- Lekker met ganzenleverkrullen!!! € 16,-**Vitello tonnato**Tonijn mayonaise met dingesneden kalfsmuis, hierop een garnituur van gemarineerde tonijn, kappertjes, ui en tomaat
€ 14,50**Scampi's in het pannetje**

Scampi's in knoflookolie met pepertjes

€ 14,-**Plateau gerookte vissoorten**

Ambachtelijke gerookte zalm, gerookte heilbot en paling met mierikswortelmayonaise en apart geserveerde garnituren

€ 16,75**VOORGERECHTEN****Steak Tartaar**

Handgesneden, zoetzure groentjes, mierikswortel en gepocheerd eitje

€ 14,50**Tataki mixed plate**

Rund, zalm en tonijn als sashimi gesneden en gepresenteerd op een teppanyaki plate zodat je zelf je vlees en vis kan schroeien met bijpassende garnituren

€ 16,50**Flammkuchen**

Krokante pizza uit de Elzas met crème fraîche, champignons, ui en oude kaas met walnootjes

€ 10,50**Salade van Hollandse garnalen**

Hollandse garnalen met kropsla, eitje en romige cocktailsaus

€ 16,-**Tomatensoep**

Van Italiaanse trostomaten

€ 8,-**Kreeftensoep**

Rijkelijk gevuld met schaal en schelpdieren

€ 12,50**Soep van de dag****€ 8,50****PUUR MAALTIJDSALADES****Salade carpaccio**

Diverse slasoorten met dingesneden carpaccio, pijnboompitjes, mosterd dressing en Parmezaanse kaas

€ 18,50**Gegratineerde geitenkaas**

Diverse slasoorten geitenkaas, honing, pijnboompitjes en gebakken spekjes

€ 17,50**Caesar salade**

Met ijsbergsla, kip, spekjes, croutons, eitje, Parmezaanse kaas krullen en caesar dressing

€ 17,50**Salade van gerookte vissoorten**

Diverse slasoorten gerookte zalm, paling, heilbot en Hollandse garnalen met dillemosterdsaus

€ 19,50**De salades worden geserveerd met brood of frietjes****VOORGERECHTEN SPECIALS****Jamon iberico**

De beste ham ter wereld a la minute gesneden

€ 20,-**Plateau Iberico's**

Pata negra, salchichon, chorizo, en manchego kaas

€ 18,50**Garnaaltje, Garnaal en nog eens Garnaal**

Van Hollandse garnalen cocktail tot???

€ 18,50**Zeeuwse benthobox**

Garnalen, paling, oester, kreeft, krab, en kreeftensoep

€ 18,50**Mediterrane benthobox**

Carpaccio, charcuterie, serranoham, vitello tonnato, scampi pil pil, en chorizo kroketje

€ 18,50**Japanse benthobox**

Tonijn, zalm, oester, nobashi garnaal, gewokte mosselen en dim sum

€ 18,50**Sashimi benthobox Zalm & tonijn**

Combinatie van zalm en tonijn en oosterse salade

€ 16,50**Vega benthobox**

Wisselende creatie van diverse vegetarische gerechten

€ 14,50**Zeeuwse Oesters**

Naturel	€ 3,50
Rode wijn vinaigrette	€ 3,75
Lauwwarm met Thaise dressing	€ 3,75
Proeverij van 6 oesters	€ 20,50

SHARED DINING MENU**Dit menu serveren wij als tapas om te delen en is per tafel te bestellen****Voorgerechten**Jambon iberico
Chorizo kroketjes
Carpaccio**Tussengerechten**Tataki van zalm en tonijn
Gestoomde en gefrituurde oosterse dim sums
Scampi pil-pil**Hoofdgerechten**Kabeljauw bereidt met chorizo en een saus van tomaat
Diamanthaas met peper saus**Desserts**Kaasproeverij van diverse kaassoorten
Proeverij van desserts**€ 42,- Per persoon**

HOOFDGERECHTEN



VIS



Gebakken slibtong 3 stuks

In bruisende boter gebakken met citroen en remoulade saus
€ 22,-

Zeetong

In bruisende boter gebakken en afgeblust met citroen
kappertjes en peterselie
€ 26,-

Kabeljauw

Op de huid gebakken kabeljauw met aardappelmousseline en een
saus van grove mosterd met dille
€ 23,-

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen
€ 23,50

Plateau schaal en schelpdieren

Kreeft, mossels, gamba's, krabschaar en oester
€ 36,-

Ravioli

Van paddenstoelen met een romige truffelsaus, Parmezaanse
kaas en pijnboompitjes
€ 19,50



VLEES



Spare ribs

18 uur gegaard en afgelakt met marinadegeserveerd met
huisgemaakte sambal
€ 19,50

Saté

Grote spies van gemarineerde kippendij saté met atjar,
pindasaus en kroepoek
€ 19,50

Blinde vink

Van varkenshaas omwikkelt met serranoham
op linguini met een saus van champignons
€ 21,50

Tournedos Australisch grainfed rund

Tournedos met een saus van gorgonzola of groene pepersaus
€ 28,50

Surf & turf

Diamanthaas met een halve Canadese kreeft
en een pittige kreeftenjus
€ 34,-

SEIZOENS SPECIALITEITEN

VOORGERECHTEN

Salade kreeft

Kreeft met ei, truffelmayonaise en
Parmezaanse kaas
€ 22,-

Oosters buikspek & coquille

Geroosterd buikspek met gebakken coquilles
met wakame en kerriesaus
€ 16,-

MENU PUUR

Etagère menu €40,- Voorgerechten etagère € 16,-

Carpaccio: met Parmezaan
Zalm: gerookt met mosterd dille
Cocktail: van Hollandse garnalen
Ketelbrouwsel: dagelijks wisselende soep
Kroketje: van chorizo
Vitello tonnato: kalfslende met tonijnmayonaise
Tonijn: tataki met oosterse salade
Antipasto: van ham en worstsoorten

Hoofdgerecht

Diamanthaas

met gebakken champignons en een romige pepersaus

of

Fish special

dagelijks door Mark voor u gekozen

Dessert etagère

Apfelstrudel: met vanillesaus
Tiramisu: exotische tiramisu
Millionaire's shortbread : karamel en chocolade
Dame blanche: met warme chocoladesaus



DESSERTS



Apfelstrudel

Vers gebakken appelstrudel met vanille ijs,
slagroom en vanillesaus
€ 8,50

Dame blanche

Vanille ijs met warme chocoladesaus
€ 8,50

Exotische tiramisu

Gemaakt van ananas, mango en kokos met rum en
passievruchtenijs
€ 9,50

Millionaire's shortbread

Krokante koekbodem met karamel en pure chocolade
en gezouten karamel ijs
€ 9,50

Proeverij

Kunt u geen keuze maken ?

Wij maken voor u een parade van desserts
€ 12,50

Kaas

Selectie van diverse kazen met garnituur
€ 14,-

HOOFDGERECHTEN

Pasta aglio e olio

Pasta met scampi's, tomaatjes, basilicum
in een pikante knoflookolie
€ 23,50

Schweinen haxe

Krokant geroosterd oerhammetje bereidt in bier met een
zuurkoolstampot en saus van grove mosterd
€ 24,-

MENU VAN JANUARI

VOORGERECHTEN

3x garnaal: salade met garnalenkroketje, cocktail met Hollandse garnalen en gefrituurde nobashi garnaal
of
Tataki van rund: geschroeid rundvlees met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en rucola
of
Erwtensoepp: Hollandse snert met rookworst

HOOFDGERECHTEN

Diamanthaas: met aardappel duchesse en een saus van spek, ui en champignons
of
Kabeljauw: op de huid gebakken, aardappelmousseline en kreeftenjus
of
Zeeuws spek: Op lage temperatuur gegaard en krokant geroosterd met zuurkool, aardappelpuree en mosterdsaus

DESSERTS

Apfelstrudel: met vanille saus en vanille ijs
of
Tiramisu exotisch: van rum, mango, kokos en ananas en passie vruchten ijs

MENU PRIJS

€ 24,50

MENU VAN FEBRUARI

VOORGERECHTEN

Sashimi van zalm: dungsedenen zalm met soja en een oosters garnituur
of
Carpaccio: met mooie olijfolie, pijnboompitjes, rucola en Parmezaanse kaas
of
Vissoep: met Provençaalse kruiden en diverse vissoorten

HOOFDGERECHTEN

Schnitzel: mooie dikke schnitzel met een champignonroomsaus
of
Scampi's: met oosterse groenten en saus van kerrie
of
Kogel biefstuk: biefstuk met een seizoens garnituur en een romige pepersaus

DESSERTS

Dame blanche: vanille ijs met slagroom en warme chocoladesaus
of
Sorbet: 3 soorten sorbet ijs met seizoens fruit

TROUWE LEVERANCIERS

FISHXL

QUALITY SEAFOOD

Onze Frits! (Fishxl)

Wie kent hem niet, vanaf het eerste uur leverancier van kakelverse vis, schaal en schelpdieren. Leverancier met altijd een portie gezelligheid. En ook inzetbaar voor extra handen op alle fronten.

Meesters

In groenten en fruit

Ruud (Meesters in groenten en fruit)

Onze leverancier van groenten en fruit, waar we vanaf het begin mee samenwerken en koffiedrinken.



BHVC
VLEESGROOTHANDEL

Martijn (BHVC)

Leverancier van super kwaliteit vlees, wild en gevogelte.

bakhuys

brood & banket

Bastiën (Bakhuys)

Leverancier van dagelijks supervers brood en banket

de Oude Stempel
aterpoort

