

# DINER MENU

Restaurant van Puffelen

stel zelf uw driegangenmenu samen € 32,-  
choose your own three course menu € 32,-

stel zelf uw tweegangenmenu samen - voorgerecht en hoofdgerecht € 26,-  
choose your own two course menu - starter and maincourse € 26,-

stel zelf uw tweegangenmenu samen - hoofdgerecht en nagerecht € 25,-  
choose your own two course menu - maincourse and dessert € 25,-



afkomstig van de Lindenhof in Baambrugge  
provided by de Lindenhof in Baambrugge



vegetarisch  
vegetarian



afkomstig van Ecofields, biologische kalverboerderij  
provided by Ecofields, organic farm in Wekerom



in het driegangenmenu geldt voor dit gerecht een supplement  
there's a supplement for this dish if chosen in the three course menu

## VOORGERECHTEN | STARTERS

alle voorgerechten €8,50

all starters €8,50

### **RUNDERCARPACCIO** +€1,50

rucola, zonnebloempitten, Parmezaanse kaas, truffelmayonaise

### **BEEF CARPACCIO** +€1,50

arugula, sunflower seeds, Parmesan cheese, truffle mayonnaise

### **VERSE RAVIOLI**

aardpeer vulling, hazelnoten, Parmezaanse kaas, spinazie & dragon pesto, tomaten coulis

### **FRESH RAVIOLI**

Jerusalem artichoke filling, hazelnut, Parmesan cheese, spinach & tarragon pesto, tomato coulis

### **CAMEMBERT SALADE** +€2,50

nagelhout (Nederlandse bresaola), spinazie, vijgen, walnoten, balsamico dressing

### **CAMEMBERT SALAD** +€2,50

spinach, figs, walnuts, balsamic vinaigrette, nagelhout (Dutch bresaola)

### **SESAM MAKREEL** +€2,50

parelgort salade, kokos, gember, rode peper, limoen, koriander, rijst noodles, soja dressing

### **SESAME MACKEREL** +€2,50

barley salad, coconut, ginger, red pepper, lime, coriander, fried rice noodles, soy dressing

### **PANKO KABELJAUW**

rigatoni, tomatencoulis, olijven, artisjok, appelkappers, basilicum, ansjovis en Parmezaanse kaas.

### **PANKO CODFISH**

rigatoni, tomato coulis, olives, artichoke, capers, basil, anchovies and Parmesan cheese

### **BLOEMKOOLSOEP**

Roquefort, bieslook olie, zonnebloempitten

### **CAULIFLOWER SOUP**

Roquefort, chives oil, sunflower seeds

### **HERTENBIEFSTUK** +€3,50

veldsla, kweepeer, aardpeer, rode kool chutney, mascarpone crème, schorseneren chips

### **VENISON** +€3,50

lettuce, pear, red cabbage chutney, Jerusalem artichoke, salsify chips

Heeft u speciale dieetwensen? Wij houden daar graag rekening mee.  
Do you have special dietary requirements? Please, let us know.

# HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

alle hoofdgerechten €18,50

all maincourses €18,50

## KOGELBIEFSTUK VAN DE GRILL +€2,-

Cajun krieltjes, herfstgroenten uit de oven, champignon pepersaus

## GRILLED BEEF STEAK +€2,-

Cayun potatoes, oven roasted autumn vegetables, mushroom pepper sauce

## ZALMFILET

linzencurry, yoghurt munt saus, mangochutney, bloemkool met geroosterde komijn & koriander

## SALMON FILLET

lentil curry, yoghurt mint sauce, mango chutney, roasted cumin & coriander cauliflower

## LASAGNE

pompoen, spinazie, champignons en geitenkaas, geroosterde paprika saus, courgette salade

## LASAGNA

pumpkin, spinach, mushroom and goat cheese, roasted sweet pepper sauce, zucchini salad

## GEBAKKEN SCHOLFILET

mosselen, truffelaardappels, romanesco, Pernod saffraan saus

## FRIED PLAICE

mussels, truffle potatoes, Romanesco, Pernod saffron sauce

## GEBAKKEN EENDENBORST +€2,50

aardappel pompoen gratin, groene asperges, rode port-steranijs saus

## FRIED DUCK BREAST +€2,50

potato and pumpkin gratin, green asparagus, red port, anise, orange sauce

## PARELHOEN UIT DE OVEN

ras el hanout, bulgur, aubergine, kikkererwten, harissa, paprika amandelpuree, salsa van ingelegde citroen, olijven en kruiden

## ROASTED GUINEAFOWL

ras el hanout, bulgur, egg-plant, chickpeas, harissa, Bell pepper almond crème, lemon-olive salsa

## VERSE RAVIOLI

aardpeer vulling, hazelnoten, Parmezaanse kaas, spinazie & dragon pesto, tomaten coulis

## FRESH RAVIOLI

Jerusalem artichoke filling, hazelnut, Parmesan cheese, spinach & tarragon pesto, tomato coulis

## BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

rucola salade | arugola salad €3,50

frietjes groot-klein | fries big-small €4,50 - €3,50

Heeft u speciale dieetwensen? Wij houden daar graag rekening mee.  
Do you have special dietary requirements? Please, let us know.

## NAGERECHTEN | DESSERTS

alle nagerechten €7,50

all deserts €7,50

### CARROT CAKE

Rozenwater yoghurt-kwark crème, granaatappel en kokosijs

### CARROT CAKE

Rosewater, yoghurt crème, pomegranate, coconut ice-cream

### CHOCOLADE HAZELNOOT TAART

Witte chocolade frambozen ijs aardbeien saus

### CHOCOLAT HAZELNUT CAKE

White chocolate, raspberry ice-cream, strawberry sauce

### CHEESECAKE

Appel & pecannoten, kaneel ijs, vanille saus

### CHEESECAKE

Apple & pecan, cinnamon ice-cream vanilla sauce

### KAASPLANK €2,50

4 kazen en perenstroop

### CHEESE PLATTER

4 cheeses and pear syrup

### IRISH COFFEE

### FRENCH COFFEE

### SPANISH COFFEE

### ITALIAN COFFEE

### KISS OF FIRE

### DOKKUMER KOFFIE

### DESSERTWIJN, GEWÜRZTRAMINER, GRANOS NOBLES, ARGENTINIË €6,-

verassende dessertwijn: elegant zoet, zijdezacht, vol en rijp  
a surprising dessert wine: elegantly sweet, smooth, full and ripe

### WARME DRANKEN vanaf €2,50

koffie, thee, koffie verkeerd, cappuccino,  
espresso, dubbele espresso

Heeft u speciale dieetwensen? Wij houden daar graag rekening mee.  
Do you have special dietary requirements? Please, let us know.

## DIGESTIVES

### **COGNAC** €6,50

Martell  
Remy Martin VSOP

### **ARMAGNAC** €7,-

Armagnac Cles des Ducs VSOP

### **CALVADOS** €7,-

Fine Calvados Pere Magloire

### **LIKEUREN** €5,-

Baileys, Galliano Amaretto, Licor 43,  
Cointreau, Grand Marnier, Drambuie

### **WHISKEY'S** €5,-

Famous Grouse, Glenfiddich 12 jr, OBAN,  
Jim Beam Bourbon, Tullamor Dew Irish,  
Highland Park 12, The Balvenie 12, The Macallan Amber

## DRANKEN | DRINKS

### **FRISDRANKEN** €2,90

Pepsi cola, Pepsi cola light, Sisi, 7-up, Tonic, Bitterlemon,  
Ice Tea, Cassis, Ginger Ale

### **VRUCHTENDRANKEN**

Royal Club Appelsap, Royal Club Tomatensap €3,-  
Dubbelfriss Appel Perzik, Dubbelfriss Framboos Cranberry €2,75  
verse jus d'orange klein / groot €3,50 / €5,-

### **WATER**

Sourcy rood, Sourcy blauw €2,70  
Sourcy rood, Sourcy blauw (0,75 liter) €5,50

### **BIER VAN DE TAP**

Amstel fluitje €2,90  
Amstel vaasje €3,-  
Amstel pul €6,-  
Wieckse Witte €6,-  
Affligem blond €4,-  
Affligem dubbel €4,50  
Brand IPA €4,25  
Paulaner Weizen €4,50  
Wisseltap €4,50

### **BIER PER FLES**

Affligem tripple €4,25

La Chouffe €4,75

Natte van Brouwerij 't IJ €4,50

Zatte van Brouwerij 't IJ €4,50

Jillz, Wieckse Rose €4,-

Amstel Radler €3,50

Heineken 0% €3,50

### **P.S.V.** vanaf €3,80

Port rood, Port wit, Sherry Dry, Sherry Medium,

Martini Bianco, Martini Rosso

### **BINNENLANDS GEDESTILLEERD**

Bols Zeer Oud €4,50

Wijnand Fockink Superior €4,-

Wijnand Fockink Rogge €4,10

Wijnand Fockink Spelt €4,50

Bols Corenwijn 2 jaar €4,50

Bols Corenwijn 6 jaar €5,-

Bokma Beerenburger €4,-

Hoppe Vieux €4,-

Jagermeister €4,-

### **BUITENLANDS GEDESTILLEERD** vanaf €5,-

Brugal Rum, Brugal Bruine Rum, Bols Wodka

Damrak Gin, Hendrick's Gin, Sauza Tequila, Malibu, Passoa

### **COCKTAILS**

**Hendrick's Gin & Tonic:** Hendrick's Gin, Thomas Henry

Elderflower Tonic, komkommer €10,50

**Damrak Gin & Tonic:** Damrakgin, Thomas Henry

Elderflower Tonic, sinaasappel €9,-

**Cointreau Fizz:** Cointreau, Sourcy Rood, limoen, munt €9,-

**Famous Ginger:** Famous Grouse Whisky, Ginger Ale, limoen €9,-

**Sauza Lemonade:** Sauza Tequilla, 7-up, limoen €9,-

**Balon 43:** 43, Sourcy Rood, citroen, sinaasappel €9,-