

Grand café
De Burgemeester
van Dieren

Desserts

Kinderijsje 2 Bollen Italiaans ijs voor onze jonge gasten	€ 3,50
Tiramisù Het beroemde Italiaanse dessert in eigen keuken bereid volgens ambachtelijk recept	€ 6,50
Trio van ijs Voor de ijsliefhebber, drie overheerlijke bollen Italiaans ijs	€ 6,25
Crème brûlée van steranijs Smaakvol dessert, afgemaakt met een mooi laagje gekarameliseerde suiker, wordt geserveerd met een bol Italiaans vanille ijs	€ 6,50
Dame Blanche Vanille ijs overgoten met een warme chocolade saus	€ 6,25
Torentje van chocolademousse Torentje van chocolademousse, opgebouwd met huisgemaakte klets koppen	€ 6,75

Menukaart

Burgemeesters Menu

Voorgerechten € 8,-

Oerbrood Plank met oerbrood, diverse sausjes, kruidenboter en tapenade	€ 4,95
Carpaccio van Ossenhaas Dungesneden ossenhaas, gearneerd met pijnboompitten, pesto, parmezaanse kaas en rucola	€ 9,95
Gerookte eendenborst Licht gerookte tamme eendenborst met crostini en een compôte van zoete rode ui	€ 9,75
Geitenkaas uit de oven omwikkeld met katenspek Taartje van geitenkaas met katenspek, op een salade met zongedroogde tomaat, croutons en een stroop van aceto balsamico (kan ook vegetarisch besteld worden)	€ 9,95
Coquilles Gebakken coquilles geserveerd op een notensalade en een saus van cognac	€ 9,95
Trio van zalm Gemarineerde zalm, gerookte zalm en een huisgemaakte mousse van zalm begeleid met een crème van saffraan	€ 9,75

Hoofdgerechten

Mixed Grill Medaillons van varkenshaas, kalfsoester, biefstuk en een stukje sparerib, wordt geserveerd met een vier seizoenen pepersaus	€ 18,95
Spare Ribs Bereid naar eigen recept en geserveerd met een home made knoflooksaus	€ 17,75
Vangst van dag Onze bediening informeert u graag welke dagverse vis op het menu staat	dagprijs
Gebakken Gamba's À la minute in knoflookboter gebakken Portugese gamba's	€ 19,50
Tournedos Deze tournedos wordt geserveerd op een spiegel van een rode wijn saus.	€ 25,95
Runder entrecote Gebakken entrecote met in olijfolie gemarineerde hazelnoot en een saus van rode wijn	€ 19,75

Gebakken gamba's
Deze gepelde gamba's komen op een bedje van rucola sla en een lichte pittige chilli saus

In tempura gebakken kipfilet
Mooi stukjes malse maiskip, gefrituurd in tempura, geserveerd met een pesto van basilicum, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en frisse notensla

Gevulde portobello uit de oven
Grote kastanje champignon, gevuld met een romige risotto met oude kaas, zongedroogde tomaat en pijnboompitten

Doesburgse Mosterdsoep € 4,95
Crème soep bereid van Doesburgse mosterd, komt met reepjes gebakken katenspek

Pomodori crème soep € 4,95
Deze romige Italiaanse tomatensoep wordt bereid met verse basilicum

Hoofdgerechten € 15,-

Saté
Twee spiesen van in eigen keuken gemarineerde varkenshaas worden geserveerd met een huisgemaakte satésaus

Gegrilde biefstuk
Malse biefstuk, wordt begeleid door een rode wijn basilicum saus

Tilapia filet
Tilapia filet met een kruidenkorst, geserveerd met een antboise van tomaat en knoflook

Vegetarische quiche
Huisgemaakte quiche, gevuld met spinazie, geitenkaas, zongedroogde tomaat, pijnboompitten en oversmolten met oude kaas

Gevulde paprika
Deze paprika wordt rijkelijk gevuld met diverse roergebakken groenten, nootjes en bestrooid met Parmezaanse kaas

Voor de liefhebber hebben wij ook een 3 gangen weekmenu, onze bediening informeert u graag over het menu van deze week € 21,95