

## DINERKAART

17:00 - 21:30

### VOORGERECHTEN

- Buikspek & Gamba 9 uur gegaard buikspek, gelakt met soja, 4 dikke gamba's 14
- Tataki van tonijn kort geroosterd, zeeviersalade en gember 14
- Stoute groentetuin wisselend vegetarisch gerecht met verse groenten 11
- Carpaccio stoute twist aan het origineel met "Harry's bar sauce" 11

### SALADES

Voeg 3 euro toe voor een hoofdgerechtportie

- Runderlende gemarineerd, licht gerookt, macadamia, truffelcrème 12
- Gamba vijf dikke gamba's, rode peper, knoflookolie, limoenmayonaise 13
- Stout kippendijenvlees, Aarlese geitenkaas, crispy bacon, cashewnoten 13
- Seafood fine seafood, quinoa, olijf, rode ui, Indian style mayonaise 13
- Superfood quinoa, amandelen, pecannoot, gojibessen 12

### SOEPEN

- Tasty Tom tomatensoep, bosui 5
- Heldere bouillon getrokken van ossenstaart 6
- Kreeft gamba, bosui 7

### SPECIALS

- Italian beefburger graangevoerd rund, tomatensalsa, buffelmozzarella, parmaham, rucola 16
- Classic burger graangevoerd rund, ketchup, crispy bacon, augurk, kaas, sla 15
- Ribs zo van het bot, jack daniels, 500 gram (1 rib extra + 10 euro) 16
- Fish & Chips crunchy, homemade, remouladesaus 15

### BISTRONOMISCHE MENU'S

De beste ingrediënten uit het seizoen, creativiteit uit de keuken en vernieuwende bereidingen. Allemaal op je bord wanneer je kiest voor een bistronomisch menu. Let op, de menu's gaan alleen per gehele tafel.

- 3-gangen menu met voor, hoofdgerecht en dessert 30
  - 3-gangen menu met voor, tussen en hoofdgerecht 32
  - 4-gangen menu met voor, tussen, hoofdgerecht en dessert 38
- Passende wijn bij je gerecht? 6 euro per gang

### HOOFDGERECHTEN

- Beef graangevoerd rundvlees, botermals, portjus 24
- Varkenshaas & buikspek 9 uur gegaard buikspek, gelakt met soja, jus van La Trappe 20
- Catch of the day kraakvers, wisselend visgerecht 20
- Gamba 8 stuks, van de plaat, knoflook, limoen, rode peper 20
- Vegetables eerlijk en heerlijk bereid met verse groenten 18

### DESSERTS

- Seizoensdessert creatieve en culinaire uitspatting van onze brigade 10
- Chocolate mousse van Valrhona chocolade met aroma's van rood fruit (in de chocolade) 8
- Vanille verschillende bereidingen van vanille met chocoladesaus van Valrhona chocolade 8
- Kaasplank internationale kazen met vijgenbrood, noten, druiven en chutney 10
- Bolletje ijs? ambachtelijk ijs, vraag naar de smaken (prijs per bol) 2

The logo features the word "Stout:" in a large, bold, serif font, with the text "eten & drinken" in a smaller, italicized serif font below it. The text is contained within a white, irregular shape that resembles a bite taken out of a circle. To the right of the main shape, there are three small white circles of varying sizes, arranged in a vertical line.

**Stout:**  
*eten & drinken*