

WINTER DINERKAART

17:00 - 21:30

VOORGERECHTEN

- Eendenbout & coquille** geconfijt in ganzenvet, gelakt met soja en 2 coquilles 14
- Noordzeekrab & gamba** met granny smith, knolselderij, gepofte rode puntpaprika en 3 gamba's 14
- Kreeft** smaakvolle bisque van kreeft met coquille, gamba en 2 soorten vis van het seizoen 15
- Pastrami van kalf** met crème van ras el hanout, couscous en tomaat 13
- Stoute Vergeten Groentetuin** peterseliewortel, koolraab, biet, oerpeen, rammenas en linzen 10

SALADES

- Voeg 3 euro toe voor een hoofdgerechtportie
- Runderlende** gemarineerd, licht gerookt, met macadamia en truffelcrème 12
- Stout** met kippendijenvlees, Aarlese geitenkaas, crispy bacon en cashewnoten 13
- Seafood** fine seafood met couscous, olijf, rode ui en Indian style mayonaise 15
- Winterfood** couscous, abrikoos, rode kool, blauwaderkaas, gerookte amandelen en honing-balsamico vinaigrette 12

SOEPEN

- Tasty Tom** tomatensoep met bosui 5
- Erwtensoe**p goed gevuld met rookworst 6
- Pastinaak** velouté met rundersucade 6
- Parelhoen** bouillon 6

SPECIALS

- Truffel beef burger** van graangevoerd rund met carpaccio, truffelcrème, rucola en pecorino 16
- Winter beef burger** van graangevoerd rund, cheddar, bacon, champignons en whiskey barbequesaus 16
- Ribs** zo van het bot met jack daniels, 500 gram (1 rib extra + 10 euro) 16
- Fish & Chips** crunchy en homemade, met 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** voor-, hoofdgerecht en dessert 30
- 3-gangen menu** voor-, tussen- en hoofdgerecht 32
- 4-gangen menu** voor-, tussen-, hoofdgerecht en dessert 38
- Passende wijn bij je gerecht? 6 euro per gang

HOOFDGERECHTEN

- Sucadesteak** grainfed rund, 2 bereidingen met jus van lampong peper 24
- Livar varkenswang** gestoofd met een jus van bockbier 20
- Catch of the day** kraakvers, wisselend visgerecht 20
- Gamba** 8 stuks, van de plaat met risotto, zwarte kool, wortel en pancetta 22
- Risotto** smeuije risotto met pijnboompitten, blauwaderkaas, zwarte kool en wortel 18

DESSERTS

- Seizoensdessert** creatieve en culinaire uitspatting van onze brigade 10
- Tiramisu** Italiaanse glorie in een nieuw jasje (Stout-style) 10
- Oud Hollands** oer Hollands dessert gemaakt van kaneelkussentjes en Werthers Original 8

Heeft u een allergie? Meld het ons!

The logo features the word "Stout:" in a large, bold, serif font, with the text color transitioning from dark green on the left to white on the right. Below it, the phrase "eten & drinken" is written in a smaller, italicized serif font. The entire text is contained within a white, irregular shape that resembles a bite taken out of a circle. To the right of the main text, there are three white circles of varying sizes, arranged vertically, which serve as a visual pun on the word "stout".

Stout:
eten & drinken