

WINTER DINERKAART

17:00 - 23:00

SOEPEN

Altijd geserveerd met brood en boter	
Tasty Tom tomatensoep met bosui	6
Pastinaak licht gebonden met rundersucade	6
Erwtensoepp goed gevuld met rookworst	6
Parelhoen bouillon met bosui, fijne wortel en knolselderij	6

VOORGERECHTEN

Eendenbout & coquille geconfijt in ganzenvet, gelakt met soja, 2 coquilles en pompoen	14
Kreeft smaakvolle bisque(soep) van kreeft, met coquille, gamba en 2 soorten vis van het seizoen	15
Snowcrab & gamba met Granny Smith appel, knolselderij, gepofte rode punt paprika, en 3 gamba's	15
Pastrami van kalf met Savona mosterd, kwartelei en tomaat	13
Vegan chef's dish linzen, pastinaak, zoete aardappel, pompoen en winterwortel	12

SALADES

Altijd geserveerd met brood en boter (voeg 3 euro toe voor een hoofdgerechtportie)	
Runderlende gemarineerd, licht gerookt, met crunchy broadbeans en truffelcrème	14
Stout met kippendijenvlees, Aarlese geitenkaas, crispy bacon, cashewnoten, piment d'Espelette dressing	14
Seafood fine seafood, couscous, olijf, rode ui en Indian style mayonaise	15
Winterfood couscous, abrikoos, rode kool, blauwaderkaas, gerookte amandelen en balsamico stroop	13

SPECIALS

Winter beef burger van graangevoerd rund, crispy bacon, cheddar, champignons en whiskey barbequesaus	15
Truffel beef burger van graangevoerd rund, carpaccio, truffelcrème, rucola en pecorino	16
Ribs zo van het bot met Jack Daniels, 500 gram	18
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	32
3-gangen menu voor-, tussen- en hoofdgerecht	34
4-gangen menu voor-, tussen-, hoofdgerecht en dessert	40
Passende wijn bij je gerecht?	6 per gang

"WINTERSTYLE" SHARED DINING

In dit menu heeft onze brigade met zorg een selectie gemaakt uit diverse bereidingen en smaken van onze kaart. Deze gerechtes zijn altijd een combinatie van vlees, vis en ingrediënten ingrediënten die top zijn in het seizoen.

De kracht van dit menu zit in het delen van de gerechtes, daarom serveren wij het alleen per gehele tafel.

6 gerechtes (in 3 series geserveerd)	35
8 gerechtes (in 4 series geserveerd)	40
Bijpassende bieren per fles	5

HOOFDGERECHTEN

Rundersucade 2 bereidingen van graangevoerd rund met jus van Lampong peper	24
Livar varkenswang gestoofd met een jus van La Trappe dubbel	20
Catch of the day kraakvers, wisselend visgerecht	20
Black tiger gamba 8 stuks, van de plaat met risotto, boerenkool, wortel en pompoen	22
Risotto smeuïge risotto met pijnboompitten, blauwaderkaas en winterse garnituren	18

DESSERTS

Seizoensdessert creatieve culinaire uitspatting van onze brigade	10
Tiramisu Italiaanse glorie in een nieuw jasje (Stout-style)	9
Oud Hollands oer Hollands dessert gemaakt van kaneelkussentjes en Werthers original met ijs van Haagsche hopjes	9
Kaasplank internationale kazen met noten/vruchtenbrood, gerookte amandelen, abrikozen, honing en koffiepoeder	10
Bolletje ijs? vraag naar de smaken (prijs per bol)	2

Heb je een allergie? Meld het ons!

The logo features the word "Stout:" in a large, bold, serif font, with the subtitle "eten & drinken" in a smaller, italicized serif font below it. The text is contained within a white, irregularly shaped circle that has a bite taken out of its right side. To the right of the circle, there are three white circles of varying sizes, arranged in a vertical line, resembling bubbles or a decorative flourish.

Stout:
eten & drinken