

## ZOMER DINERKAART

17:00 - 23:00

### SOEPEN

Altijd geserveerd met brood en boter

Tasty Tom tomatensoep met bosui	6
Tom ka kai Thaise soep met pit van kokos en maiskip	7
Ossenstaart met ossenstaartvlees	6

### VOORGERECHTEN

<b>Buikspek &amp; Gamba</b> op lage temperatuur gegaard buikspek gelakt met soja en zoethout, 3 gamba's, komkommer, radijs en spicy mango	14
<b>Kreeft</b> smaakvolle bisque(soep) van kreeft, met coquille, gamba en 2 soorten vis van het seizoen	15
<b>Tonijn sashimi</b> , kort geroosterd, kalfsrilette, tomaat en wasabi	15
<b>Carpaccio Stoutstyle</b> , parmezaanse kaas, balsamico, rucola en pijnboompitten	14
<b>Vegan chef's dish</b> verschillende bereidingen van tomaat met red quinoa, watermeloen, zoetzure sinaasappel, basilicum en buffelmozzarella	12

### SALADES

Altijd geserveerd met brood en boter

(voeg 3 euro toe voor een hoofdgerechtportie)

<b>Runderlende</b> gemarineerd, licht gerookt, met crunchy broadbeans en truffelcrème	14
<b>Stout</b> met kippendijenvlees, Aarlese geitenkaas, crispy bacon, cashewnoten, piment d'Espelette dressing	14
<b>Seafood</b> fine seafood, red quinoa, radijs, gerookte amandelen en yoghurt limoendressing	15
<b>Gamba</b> 6 dikke gamba's, spicy mango, sriracha mayonaise en crunchy broadbeans	15
<b>Runderbavette</b> supermalse puntjes gebakken met sesam, teriyaki, bosui en wasabi crunch	15
<b>Strawberry chicken</b> gerookte kipfilet, aardbeien, parmezaanse kaas, cashewnoten en zoetzure sinaasappel	14
<b>Summertime</b> frisse salade met buffelmozzarella, pijnboompitten, watermeloen, red quinoa, basilicumpesto en balsamicostroop	14

### SPECIALS

<b>Classic beef burger</b> van graangevoerd rund, crispy bacon, kaas, augurk, komkommer, tomaat en ketchup	15
<b>Italian beef burger</b> van graangevoerd rund met parmaham, buffelmozzarella, basilicum en tomatensalsa	16
<b>Ribs</b> zo van het bot met Jack daniels, 500 gram	18
<b>Fish &amp; Chips</b> 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

### "ZOMER-STYLE" 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 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) per persoon	35
8 gerechtes (in 4 series geserveerd) per persoon	40
Bijpassende bieren per fles	5

### HOOFDGERECHTEN

<b>Kalfsuccade</b> op lage temperatuur gegaard, jus van gekonfijte sjalotten	22
<b>Bavettesteak</b> malse flanksteak van het graangevoerd rund met een jus van rode wijn	24
<b>Gamba &amp; pulled pork</b> met noodles, mais, courgette en tomaat	22
<b>Catch of the day</b> kraakvers, wisselend visgerecht	20
<b>Bulgur bloemkool</b> , zoete aardappel, prei en kerrie	19

### DESSERTS

<b>Seizoensdessert</b> creatieve culinaire uitspatting van onze brigade	10
<b>Aardbeien</b> bowl met verschillende bereidingen van aardbeien en witte chocolade	10
<b>Kaasplank</b> internationale kazen met noten/vruchtenbrood, gerookte amandelen, pruimen, honing en koffiepoeder	10
<b>Bolletje ijs?</b> 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 word "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*