

De Smaak van Woods *Glutenvrij*

Introductie

TOMATENSOEP

Met room

LENTE-UI SOEP

Frisse lente-ui soep

OSSENHAASCARPACCIO

Pijnboompitten | zongedroogde tomaat | Parmezaanse kaas | bacon | rucola | dressing

CAMEMBERT

Lauwarme camembert | marmelade van bosvruchten

VISDUO

Klassieke zalmtataar | remoulade | citroen | bieslook | gerookte paling | limoenmayonaise

VITELLO TONNATO

Versgesneden fricandeau | rode ui | Parmezaanse kaas | kappertjes | rucola | romige tonijnmayonaise

NACHOS BBQ PULLED CHICKEN

Nachochips | BBQ-saus | rode ui | mais | pulled chicken van de BBQ | jonge kaas

Voortzetting

VARKENSHAAS

Varkenshaaspuntjes | zeekraal | cashewnoten

RUMPSTEAK

Mals rundvlees gesneden uit de bil

GEVULDE PUNTPAPRIKA

Roomkaas | zongedroogde tomaat | Italiaanse kruiden | tzatziki | Bergerie Pikant (kan sporen van gluten bevatten)

GAMBA'S IN LOOK

Gebakken in knoflookolie | korianderaioli

ZEEBAARS UIT DE OVEN

Zeebaars uit de oven | krieltjes

ZALMMOOT

Vers gebakken zalmfilet | krieltjes

Voltooiing

SINAASAPPELBAVAROIS

Frisse sinaasappelbavarois (*tip van de barman: glaasje ambachtelijke Orancello van De Jongens van Oud West***)

VERS FRUIT

Vers fruit coupe met slagroom.

IJS NAAR KEUZE

Twee bolletjes ijs met slagroom.
Keuze uit: vanille | aardbei | banaan | rum-rozijn | chocolade

KAASPLANK

Vier wisselende kazen | druiven

Bijgerechten

MANDJE OVENFRIET

PUNTZAK OVENFRIET

RAUWKOST SALADE

GLUTENVRIJ BROOD MET KRUIDENBOTER

* Bij alle hoofdgerechten kunnen wij de volgende glutenvrije sauzen serveren:
koriander-aoli, mayonaise, chilisaus, ketchup, appelmoes, remouladesaus

