

LOTJE WINE & DINE



Welkom aan tafel!

Hartelijk welkom in ons mooie Volendam! Ik hoop dat u kunt genieten van onze heerlijke vernieuwde menukaart. Met smakelijke én muzikale groet,

Jan Smit

DINERKAART

SOEPEN

Pomodori tomatensoep met een scheutje room	6,75
Franse uiensoep met een deksel van Gruyère kaas	6,75
Oosterse viscurry soep met een loempia van garnaal	7,75
Soep van de chef een heerlijke dagsoep	7,25



VOORGERECHTEN

Bao bun met gestoomde pekingeend, komkommer, prei en hoisinsaus	12,25
Tartaar van tonijn met een port-balsamicodressing, mizuna, broodkrokant, tomaat en wasabi kroepoek	13,75
Carpaccio van rund met basilicummayonaise, krokante Argentijnse gamba's, mizuna, broodkrokant, walnoten-tomaten tapenade	14,25
• Zonder gamba's	12,75
Gebakken coquilles met een crunch van hazelnoot, knolmousseline, chorizo olie en krokante spekjes	15,25
Cocotte met diverse paddenstoelen, Gruyère kaas, kruidenboter en geroosterd brood	10,75
Hollandse garnalencocktail met cocktailsaus, geroosterd brood en ansjovisboter	14,75
Vleesproeverij:	16,75 p.p.
- Bao bun met gestoomde pekingeend, komkommer, prei en hoisinsaus	
- Carpaccio van rund met basilicummayonaise, walnotenpesto, krokante Argentijnse gamba's, mizuna, broodkrokant	
- Gemarineerde buikspek met kimchi	
Visproeverij:	17,25 p.p.
- Hollandse garnalencocktail met cocktailsaus, geroosterd brood en ansjovisboter	
- Krokante coquilles met walnoten-tomaten tapenade	
- Tartaar van tonijn met een port-balsamicodressing, mizuna, broodkrokant en ansjovisboter	



HOOFDGERECHTEN VLEES

- | | |
|--|--------------|
| Indische stoof van rund | 23,50 |
| met een spiesje van gemarineerde ossenhaas, witte rijst en een frisse tomaat | |
| Gegrilde Angus hamburger (200gr) | 19,25 |
| met bacon, sla, ui, augurk, Gruyère kaas en mosterdmayonaise | |
| Huisgemaakte kipsaté-spies | 19,50 |
| van kippendijen met pindasaus, kroepoek, witte rijst en sambalboontjes | |
| Tournedos (180gr) | 29,75 |
| met krokante gamba's en kruidenboter | |
| Spareribs, | 19,75 |
| met diverse sauzen en gepofte aardappel | |
| Varkenshaas (225gr) | 20,50 |
| met brie en een jus van katenspek | |





HOOFDGERECHTEN VIS

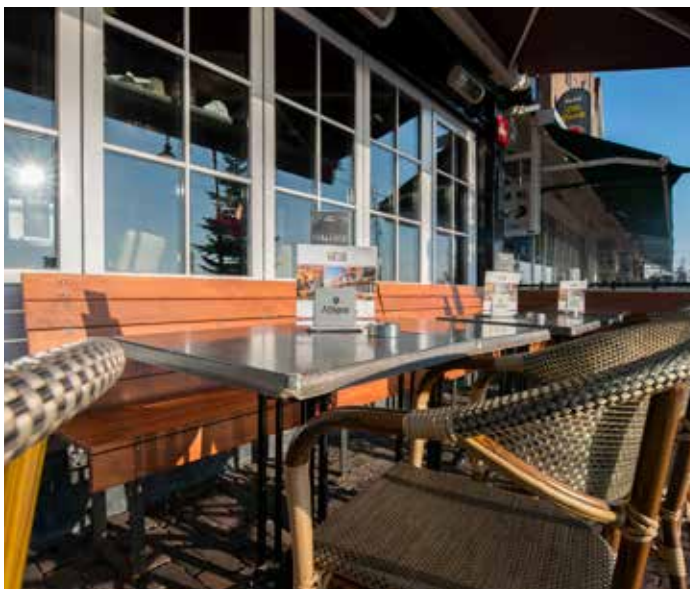
Gebakken kabeljauwhaas **29,25**
met Hollandse garnalen,
bottarga en beurre blanc

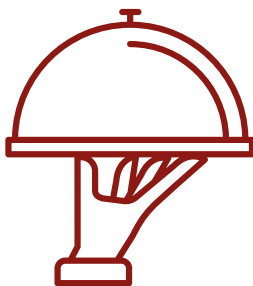
Duo van zeewolf en coquilles **26,50**
met knolmousseline en een jus
van eekhoortjesbrood

Zeebaarsfilet op de huid gebakken **20,75**
met tagliatelle, ui, pepertjes,
kappertjes en knoflook

Krokante Argentijnse gamba's **19,25**
met een wok van verse groenten,
oester sesam saus en witte rijst

Zetong, in roomboter gebakken **Dagprijs**
met rode kool stampot en butter en eek
(bij beschikbaarheid)





4 - 5 GANGEN MENU VAN DE CHEF

Tonijntartaar

aangemaakt met portbasilicum, krokante Argentijnse gamba's, broodkrokant, basilicummayonaise en mizuna

Gegrild Indisch ossenhaasspiesje,

oester sesam saus, witte rijst en een crunch van cashewnoten

Viscurry soepje (*)

met verschillende verse vissoorten en een loempia van garnaal

Gebakken hertenbiefstuk (90 gram)

gekarameliseerde witlof, jus van Texels bockbier en ontbijtkoek

IJslolly van de chef

en een keuze uit 2 verschillende bonbons van Chocoladna

Bij het hoofgerecht serveren wij een aardappel gratin met prei en Gruyère kaas

4 gangen menu

47,50

5 gangen menu

53,50 (inclusief *)

Bijpassend wijnarrangement:

4 gangen

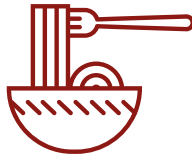
25,50

5 gangen

29,50 (inclusief *)



LOTJE
WINE & DINE



VEGANISTISCH GERECHT

Drie boa buns
met verschillende vullingen van: **22,50**

- Jackfruit
- Diverse paddenstoelen met hoisinsaus en lente-ui
- Tempeh (een koek van sojabonen) met komkommer en kimchi

Bij alle hoofdgerechten, wordt aardappel gratin, frites en mayonaise geserveerd

