



Volg ons op:



@dedriegemalen

10TYCREATIVE.nl 11/2022

**MENU**

## DINER KAART vanaf 17.30 uur

---

### VOORGERECHTEN

---

#### Tartelette

Zalm | mango | Thaise basilicum 14,50

#### Tuna martini

Tonijn | wakame | sesam 15,00

#### Peking duck


Eend | flensjes | zoetzure komkommer | hoisinsaus | rijst 13,00

#### Carpaccio van gevogelte

Chips van schorseneren | vijgen | hazelnoot 12,50

#### Steak tataki

Watermeloen | krokante geitenkaas | tartaar van rijst 13,50

Heeft u een voedselallergie of speciale dieetwensen?  
Meld het ons, wij houden hier graag rekening mee.  
 Vegetarische gerechten.

## HOOFDGERECHTEN

---

#### Peking duck

Eend | flensjes | zoetzure komkommer | hoisinsaus | rijst 20,00

#### Burger

Ei | kaas | ui | koolsalade | eendenlever\* 17,50  
\* eendenlever supplement 4,50

#### Diamanthaas

Gebakken | Polenta | bitterbal van Cepes | geroosterde pastinaak 21,50

#### Zeeduivel

Hete bliksem | groene asperges | mosterd beurre blanc 22,50

*Bij alle hoofdgerechten wordt verse frites geserveerd*

## SIDES

---

Verse frites | mayonaise 4,50

Gemengde salade  4,50

Brood met smeersels | tapenade | aioli | olijfolie  6,50

## DESSERTS

---

#### Cheesecake

Pumpkin spice | vanille-ijs 8,50

#### Pomme Pomme

Tarte tatin | cremeux van appel | yoghurt ijs | mascarpone mousse 9,50

#### Koffie compleet

Koffie naar keuze | likeur | Australian bonbons | macarons 9,50

#### Gebakken geitenkaas

Balsamico | walnoot-kletzenbrood 10,00