



Welkom bij 't Drummerke

Wilt u iemand verrassen met een sfeervol diner? Vraag dan eens naar onze cadeaubon.

Wij accepteren de volgende cadeaubonnen:



Dinerbon eetcafé 't Drummerke
Nationale Horeca Cadeaukaart
VVV Nationale Dinercheque
VVV irischeque/cadeaubon
Ticketrestaurant/edenred



Verrassingsmenu:

Laat u verrassen met een compleet verzorgd menu door de kok

3-gangen **€26,50**

4-gangen **€29,50**

Bij het voorgerecht en hoofdgerecht heeft u de keuze uit vlees, vis of vegetarisch

Heeft u een allergie? Meld het ons! Vele gerechten op deze menukaart zijn allergievrij/arm te bereiden.



Voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas met brandnetelkaas, basilicumdressing, tuinkers en geroosterde pijnboompitten

€ 9,95

Heldere wildbouillon rijkelijk gevuld met bospaddenstoelen, seizoengroenten en gerookte zwijnshaas

€ 7,50

“Gamba’s Pil Pil van Lil”

Reuzegarnalen in knoflookolie uit de oven met olijvenbrood en aioli

€ 9,50

Salade van gerookte zalm en forel, aardappel, augurk, rode ui, chilidressing en tuinkers

€ 11,50

Italiaanse tomatensoep met gehaktballetjes, room, bosui en verse tuinkruiden

€ 6,50

Salade met zwijn ham, veenbessen, kwartelei, gekonfijte eendenboutjes en kastanjechampignons

12,50

(deze voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter)





Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk met truffelpuree, rode portsaus, kastanje en chocola

€ 28,50

In rode wijn "sous vide gegaarde" Skreifilet met een romige saus van schaal en schelpdieren

€ 22,50

Gegrilde varkenshaas gevuld met paddenstoelen tapenade, gerookt spek en kaassaus

€ 17,50

Zalmfilet uit de oven met sesamzaadjes, Kikkoman soja saus en zilvervliesrijst met quinoa

€ 20,50

Angus biefstuk (250 gram) uit de pan met een heerlijke volle Stroganoffsaus

€ 24,50

(deze hoofdgerechten worden geserveerd met friet, aardappelen, salade en warme groenten)

Supplementen:

frites	€2,25
geb. aardappelen	€2,25
warme groente	€2,25
salade	€2,00



Chef specials

“Brochette voor 2 personen”

Royale vleesspies met rundvlees, kipfilet en varkensvlees, ui, paprika en gegrild buikspek, knoflooksaus, cocktailsaus en barbecuesaus

€ 38,50 per 2 personen

“Saté 't Drummerke”

Heerlijke malse gemarineerde stukjes kipfilet met satésaus, gefrituurde uitjes, kroepoek en witte koolsalade met ananas

€ 16,75

“Gekonfijte eendenbout”

met romige schorseneren, aardappelgratin en rode portsaus

€ 23,50

(deze hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappelen, frites, warme groenten en frisse salade)





Vegetarisch

Krokant pasteitje rijkelijk gevuld met een ragout van
bospaddenstoelen en verse tuinkruiden

€ 7,50

Salade met warme geitenkaas, geroosterde noten en
balsamicodressing

€ 8,50

(deze voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter)

Huisgemaakte lasagne van gegrilde groenten, kaas en tomaten-
basilicumsaus

€ 16,50

Heerlijke kaasfondue met witte wijn, stokbrood en verse groenten

€ 14,50

(deze hoofdgerechten worden geserveerd met frites en frisse salade)





Desserts

Apfelstrudel met kaneelijs en slagroom

€ 7,50

Mousse van speculaas met slagroom en een brownie van pure chocola

€ 6,75

Tiramisu van mandarijn met yoghurtijs en verse slagroom

€ 5,75

“aanbevolen door onze Chef patisserie”

Huisgemaakte parfait van Champagne en cranberry met verse slagroom en bosvruchtensaus

€ 8,50

Warm chocoladetaartje met roomijs van gezouten karamel en verse slagroom

€ 7,50

Vraag naar ons aanbod glutenvrij en lactosevrij dessert of dessert zonder toegevoegde suikers €8,50



Kindermenu



Tomatensoepje met gehaktballetjes

€ 3,50

Vers fruitsalade

€ 3,50

Kipnuggets, kroket of frikandel
Met frites, appelmoes en mayonaise

€ 6,50

Schnitzeltje met aardappelkroketjes en erwtjes met worteltjes

€ 7,50

Vissticks met aardappelkroketjes en erwtjes met worteltjes

€ 7,50

Kinderijsje met slagroom

€ 4,50

Versier je koksmuts en kinderijs aan je eigen tafel en smullen maar....

