

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 Dinercheque (papier en kaartversie)

VVV irischeque/cadeaubon (papieren versie)

Dinerbon.nl giftcard



Verrassingsmenu:

Laat u verrassen met een compleet verzorgd menu door de kok

3-gangen **€28,50**

4-gangen **€32,50**

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 basilicum dressing, truffelroomkaas, geroosterde pitten, knoflookcroutons en een kroketje van bospaddenstoelen

€ 10,75

Ambachtelijk gerookte zalm met paling in het groen, frisse bladsla, gerookte spekreepjes en mosterd-dille dressing

€ 12,50

Romige zuurkoolsoep met een vleugje witte wijn, zoete aardappel en eisbein

€ 7,50

Wrap met Serranoham, romige brie, vijgenchutney, rucola, peer en notenpesto

€ 9,50

Italiaanse tomatensoep met gehaktballetjes, room, bosui en verse tuinkruiden

€ 6,75

In panko gefrituurde reuze garnalen met chilisaus waarbij een salade van gemarineerde zeevruchten

€ 12,50

(deze voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter)





Hoofdgerechten

Gegrilde biefstuk van het Angus rund met een saus van groene peper en een vleugje Pernod

€ 26,50

Kipsaté 't Drummerke

Heerlijke malse stukjes kipsaté met satésaus, atjar, kroepoek en gefrituurde uitjes

€ 17,50

Verse zalmfilet van de grill met witte wijnsaus, kappertjes en bieslook

€ 23,50

Fazantfilet omwikkeld met gerookt spek, zuurkoolpuree en veenbessensaus

€ 27,50

Schelvisfilet met wortel-gember crème en Hollandaise saus

€ 22,50

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

Supplementen:

<i>frites</i>	€2,25
<i>geb. aardappelen</i>	€2,25
<i>warme groente</i>	€2,25
<i>salade</i>	€2,00



Chef specials

Sous vide gegaarde varkenshaas gevuld met romige brie,
groene pesto, veenbessen en gerookte amandelen

€ 18,50

(advies van de chef: bestel er een Sauvignon Blanc bij)

Trilogie van vis

Zeebaarsfilet, harderfilet en zalmfilet met witte wijnsaus en
saffraan mayonaise

€ 24,50

(advies van de chef: bestel er een Chardonnay bij)

Hertenbiefstuk met puree van zoete aardappel, truffel-balsamico
en paddenstoelensaus

26,50

(advies van de chef: bestel er een Primitivo Di Manduria Riserva bij)

(deze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade)

Supplementen:

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



Vegetarisch

Gefrituurde bospaddenstoelen kroketjes met notensla, calvados
camembert en knoflooktoast

€ 8,50

Wrap gevuld met couscous, artisjokspread en falafel

€ 7,50

(deze voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter)

Pizza van pompoendeeg rijkelijk belegd met geitenkaas,
zongedroogde tomaatjes, notenpesto, honing en rucola

€ 16,50

Ovenschotel van spruitjes en tuinbonen met een puree van
pastinaak

€ 14,50

(deze hoofdgerechten worden geserveerd met frites en frisse salade)

Supplementen:

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

Kindermenu



Voorgerechten

Tomatensoepje met gehaktballetjes en soepstengel

of

Champignonsoepje met soepstengel

€ 3,75

Hoofdgerechten

Portie poffertjes (12 stuks) met stroop en poedersuiker

€ 4,75

Frikandel

Kroket

Kipnuggets

2 mini broodjes hamburger

Geserveerd met frites, mayonaise en appelmoes

€ 6,50

Nagerechten

Kinderijs met slagroom, koksmuts versieren en een verrassing

€ 5,-

Raketje, koksmuts versieren en een verrassing

€ 2,50



Desserts

Crème Brulee van witte chocolade met slagroom en caramelijs

€ 7,50

Romige Tiramisu van vijgen en speculaas met slagroom

€ 6,75

Huisgemaakte Bosvruchtenbavarois met vanille saus en slagroom

€ 6,50

Gekarameliseerde peer met walnoten ijs en vanille ijs, slagroom en chocoladesaus

€ 7,50

Hazelnoten parfait met saus van gezouten caramel en slagroom

€ 7,50

Kunt u niet kiezen uit bovenstaande desserts ??

Bestel een dessert van de Chef....wij zullen u verrassen met een heerlijke, smaakvolle afsluiter van uw diner

€ 6,75

