

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 frisse bladsla, basilicumdressing,
Parmezaanse kaas, knoflookcroutons en tuinkers

€ 11,25

Roodlof salade met appel en sjalot, gerookte zalm en een
kreeftenkroketje

€ 12,75

Aardappelsoep met crème fraiche, zalm, spekjes en crispy ijsbergsla

€ 7,75

Gefrituurde kiphaasjes waarbij Roseval aardappel, gegrilde bospeen
en veenbessen

€ 10,25

Toscaanse tomatensoep met gehaktballetjes, room, lente-ui en verse
tuinkruiden

€ 6,75

(deze voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter)





Hoofdgerechten

Argentijnse “Grilled beef Chimichurri” met couscous en ras el hanout
(Marokkaans kruidenmengsel)

€ 27,50

“Saté 't Drummerke”

Spies van gemarineerde kipfilet met satésaus, kroepoek en atjar

€ 18,50

Sous vide gegaarde varkensoester met krokant gegrilde buikspek
en een champignon-pestosaus

€ 19,50

Zalmfilet bereid in groene kruidenolie met een romige kreeftenjus

€ 23,50

Kabeljauwburger op een meergranenbol met rode koolsla,
kappertjes, appel, ui en remouladesaus

€ 20,75

*(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



Vegetarisch

Licht gebonden bospaddenstoelensoep met crème fraiche en zoete aardappel

€ 7,75

Salade van zwarte beluga linzen met truffeldressing en gefrituurde falafelballetjes

€ 9,75

(deze voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter)

“Mac and Cheese”

Ovenschotel van macaroni, broodkruim, diverse groenten en gesmolten kaas

€ 15,50

Quiche van spinazie en geitenkaas met walnoten, balsamico en tomaten crumble

€ 16,75

(deze hoofdgerechten worden geserveerd met frites en frisse salade)

Supplementen:

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

Gegrilde peer met walnotenijis, caramelsaus en verse slagroom

€ 8,50

Parfait van Amarena kersen en chocolade met vanillesaus en verse slagroom

€ 8,25

Bitterkoekjes bavarois met Amarettoijs en verse slagroom

€ 7,75

Apfelstrudel met vanillesaus, kaneelijs en verse slagroom

€ 8,75

Kaasplank van Franse kazen met vijgenbrood, druiven en walnoten

€ 9,75

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

€ 7,25

