

# 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 **€28,75**

4-gangen **€32,75**

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, pestodressing,  
Parmezaanse kaas en tomaten bruchetta

**€ 12,50**

Salade met gemarineerde zalm, mosterd-dilledressing, gefrituurde  
koekjes van krab-surimi en wasabi kroepoek

**€ 11,75**

Huisgemaakte gevogelte terrine omwikkeld met gerookt spek,  
waarbij een salade van zoete aardappel en pastinaak met een  
puree van paarse bloemkool

**€ 12,50**

Gegrilde tonijn met een kleurrijke salade van rode ui, haricots verts,  
paprika, knoflookolijven, gekookt ei en witte wijnazijn

**€ 10,75**

Italiaanse tomatensoep met gehaktballetjes, bosui, room en verse  
tuinkruiden

**€ 6,75**

Heldere bouillon van soepkip met velderwtjes, gele wortel en  
kastanjechampignons

**€ 6,75**

*(deze voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter)*



## Hoofdgerechten



Argentijnse biefstuk van de grill met een saus van zwarte truffel, kastanjechampignons en gerookte knoflook

€ 27,50



Romige penne pasta met sous vide gegaarde zalmfilet, verse spinazie met kruidenroomkaas en in knoflookolie gegaarde reuze garnalen

€ 24,50



Kalfsoester met gesmolten roombrie, truffel-balsamico, Pecan noten en Pink Lady appel

€ 24,50

In de pan gebakken zwarte koolvisfilet met bloemkoolpuree en botersaus

€ 23,50



Satéspies van gemarineerde *kipfilet* of *varkenshaas* geserveerd met satésaus, atjar, kroepoek en gefrituurde uitjes

€ 18,50



Mixed grill; Beef Chimichurri, gemarineerde spies van varkenshaas en sous vide gegaarde spareribs met knoflooksaus en chilisaus

€ 22,50 p.p.

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



*Deze gerechten worden op vrijdag, zaterdag en zondag bereid op de Green Egg houtskool barbecue*

**Supplementen:**

<i>Frites met mayo</i>	€2,25
<i>geb. aardappelen</i>	€2,25
<i>warme groente</i>	€2,25



# Vegetarisch

## Voorgerechten

Romige paddenstoelensoep met verse tuinkruiden en knapperige groentechips

**€ 7,50**

*(dit voorgerecht wordt geserveerd met stokbrood en kruidenboter)*

Steenoven gebakken zuurdesem meergranenbol geserveerd met aioli, olijventapenade, kruidenboter en heksenkaas

**€ 6,25**

## Hoofdgerechten

Zwitsers kaasfondue geserveerd met een royale groentespies en vers afgebakken stokbrood

**€ 16,75**

Ovenschotel van gegrilde groenten met Mediterraans gekruide aardappel en Parmezaanse kaas

**€ 17,50**

*(deze hoofdgerechten worden geserveerd met frites met mayonaise en frisse salade)*

### **Supplementen:**

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



## Desserts

Oma's weckpot met warme appel, bruine suiker, rozijnen en rum met kaneelijs en vanillesaus

**€ 9,50**

Crème Brulee met Speculoos ijs en verse slagroom

**€ 8,50**

Pavlova van limoen merengue met een vulling van vanille, framboos en amandel met warme kersen en verse slagroom

**€ 9,75**

Cheesecake van gezouten caramel met slagroom en nougat

**€ 8,75**

Huisgemaakte bramenbavarois met mascarpone ijs en verse slagroom

**€ 8,50**

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

**€ 7,50**



## Koffiekaart

### Warme dranken

Koffie	€ 2,40
Koffie 't Drummerke	€ 4,25
Thee	€ 2,10
Thee 't Drummerke	€ 3,95
Cappuccino	€ 2,50
Cappuccino 't Drummerke	€ 4,35
Espresso	€ 2,40
Dubbele Espresso	€ 4,60
Cortado	€ 2,55
Cafeïnevrije koffie	€ 2,45
Cafeïnevrije cappuccino	€ 2,55
Koffie verkeerd	€ 2,50
Latte Macchiato	€ 3,25
- met hazelnoot	+€ 0,50
- met caramel	+€ 0,50
Wiener Melange	€ 3,00
Verse munt thee	€ 2,75
Warme chocolademelk	€ 2,75
- met slagroom	+€ 0,50

### Likeur bij de koffie?

Amaretto	€ 3,50
Baileys	€ 3,50
Benedictine	€ 3,50
Cointreau	€ 3,50
Drambuie	€ 3,50
Grand Marnier	€ 3,50
Likeur 43	€ 3,50
Pernod	€ 3,50
Tia Maria	€ 3,50
Limoncello	€ 3,50

### Speciale koffie

Irish Coffee (Jameson)	€ 6,50
Italian Coffee (Amaretto)	€ 6,50
Spanish Coffee (Tia Maria)	€ 6,50
French Coffee (Grand Marnier)	€ 6,50
Paris Coffee (Cointreau)	€ 6,50
Coffee DOM (benedictine)	€ 6,50
Coffee 43 (likeur 43)	€ 6,50

### Ijskoffie

Ijskoffie	€ 5,50
- met hazelnoot	+€ 0,50
- met caramel	+€ 0,50



### Cognac bij de koffie?

Remi Martin	€ 4,10
Courvoisier	€ 4,35
Hennessy	€ 4,10
Martell	€ 4,35
Calvados	€ 4,10



## Kindermenu



*Bij bestelling van een hoofdgerecht  
krijg je een koksmuts om te versieren met  
stickers en kleurpotloden*

### 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*

**€ 6,75**

### Nagerechten

Kinderijs (vanille) met slagroom en een verrassing

**€ 5,25**

Raketje en een verrassing

**€ 2,75**

