

DINER VANAF 17:00

 = Vegetarisch

 = Veganistisch

BITES

BROOD MET DIP 5.7

Biologisch brood van Carl Siegert | huisgemaakte heksenkaas



BOURGONDISCHE SMULPLANK 21.5

Diverse kazen | vleeswaren | brood met huisgemaakte heksenkaas | olijven | gegrilde groenten | bitterballen van oesterzwam (2 tot 4 personen)



NACHO'S 7

Kaas | guacamole | crème fraîche



VEGA

10

BLOEMKOOLMOUSSE

Bulgur | pecannoten | frisée | kerriemayonaise



Kies uw eigen 3-gangen diner van de kaart! Geef uw keuze vooraf aan ons door.

3
GANGEN-DINER
36.5

Gezellig samen delen? Kijk voor een shared dining menu bij de hoofdgerechten.

Heeft u allergieën? Geef dit dan altijd aan bij onze bediening.

VIS

HUISGEROOKTE ZALM 12

Zoetzure rode biet | limoenmascarpone | pastinaakchips | bietenmayonaise



ROULEAUX VAN HEILBOT 12

Grove mosterd | groene kruiden | krokant filodeeg | gedroogde tomaat | dressing van tuinkers



DINER VANAF 17:00

🌱 = Vegetarisch

🌿 = Veganistisch

VLEES

CARPACCIO 12

Rucola | Zegveldse oude kaas | krokante tuinbonen | rode ui | olijf | truffelmayonaise



GEROOKTE KALFS RIBEYE 12

Crème van pijnboompitten | oesterzwam | gekarameliseerde appel | balsamico uitjes



SOEP

KLEIN 4.5 GROOT 7.5

TOMATEN-CRÈMESOEP 🌱

Pomodori tomaten | pesto



DAGSOEP

Vraag ernaar of kijk op ons krijtbord

SALADES

KLEIN 12.5 GROOT 16.5

CARPACCIO

Rucola | pickles | champignons | pompoenpitten | basilicummayonaise



GEITENKAAS 🌱

Gegrilde groenten | gekarameliseerde appel | pecannoten



KROKANTE OESTERZWAM 🌿

Meiknol | rode ui | pastinaak

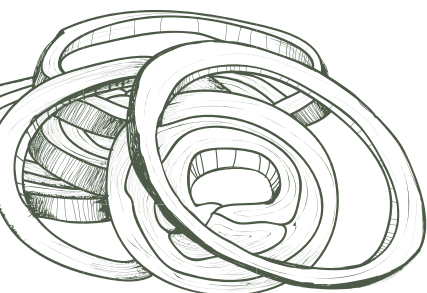


KROKANTE INKTVIS

Seizoensgroenten | tomaat | limoen vinaigrette



Geserveerd met biologisch brood | boter



DINER VANAF 17:00

 = Vegetarisch

 = Veganistisch

SPECIALITEITEN

VIS VAN DE DAG 22.5

Dagverse vis van het seizoen met wisselend bijpassend garnituur



VIS

STEAK VAN DE WEEK 22.5

Rozemarijn aardappels | meiknol | crème van bospeen | rode portjus



GLUTEN

GEROOSTERDE KNOLSELDERIJ 19.5

Van de green egg | tomaten compote | bimi | burrata | aceto balsamico stroop



MELK



ZWAVELDIOXIDE



SOJA



SELDERIJ



NOTEN

GESTOOFDE SUCADE 21.5

Krokant gebakken sucade | stamppot hete bliksem | jus van rookworst



GLUTEN



SOJA

KROKANTE OESTERZWAM 19.5

Saffraanrijst | seizoensgroenten | tomaatjes | Ras el Hanout vinaigrette



EI



GLUTEN



MOSTERD



SOJA



SELDERIJ

KROKANTE INKTVIS 19.5

Saffraanrijst | seizoensgroenten | tomaatjes | Ras el Hanout vinaigrette



EI



GLUTEN



MOSTERD



WEEKDIEREN



VIS



SOJA



SELDERIJ

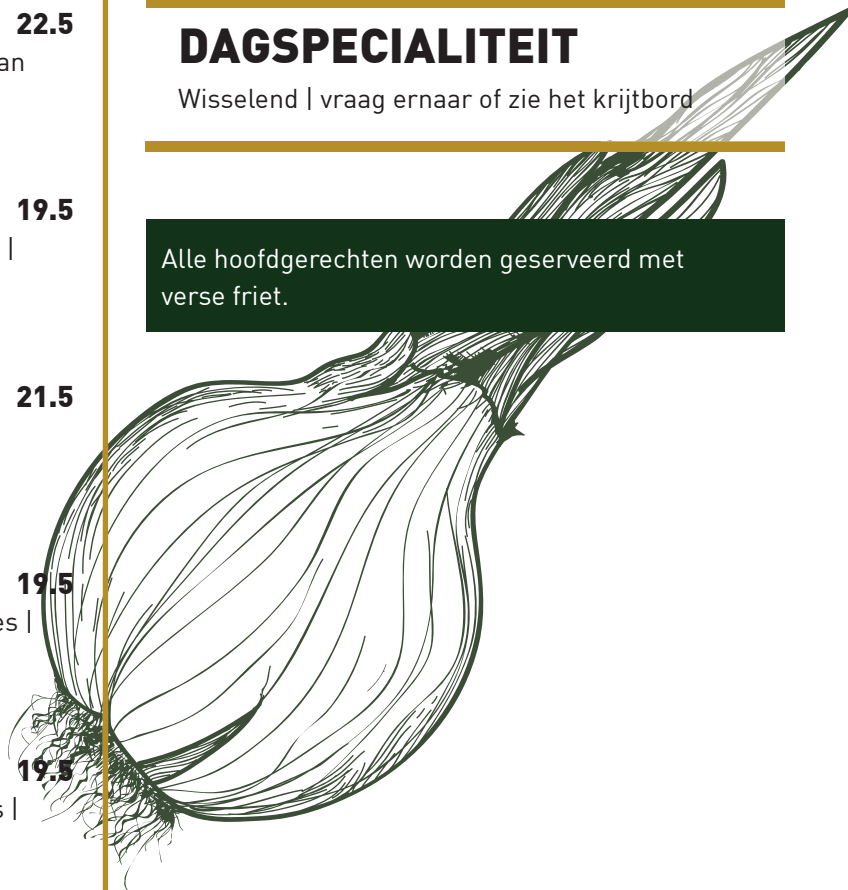
SHARED DINING 36.5 PP

Een 3-gangen proeverij van de Chef met diverse vis | vlees | vegetarische gerechtjes om te delen.
Alleen per tafel te bestellen.

DAGSPECIALITEIT

Wisselend | vraag ernaar of zie het krijtbord

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet.



DINER VANAF 17:00

 = Vegetarisch

 = Veganistisch

KLASSIEKERS

18.5

SATÉ VAN KIPPENDIJEN

Huisgemaakte pindasaus | cassave kroepoek | gebakken uitjes | ei | atjar



EI



GLUTEN



SOJA



SELDERIJ



PINDAS



NOTEN

HUISGEMAAKTE RUNDERBURGER

Brioche bol | sla | tomatensalsa | augurk | bacon | cheddar | huisgemaakte heksenkaas



GLUTEN



MELK



MOSTERD



SOJA

AVOCADOBURGER

Burger van avocado en edamame | gigabol | sla | tomatensalsa | augurk | vegan cheddar | hummus



EI



GLUTEN



MELK



MOSTERD



SOJA

VOOR DE KIDS

FRIETJES

7

Appelmoes | mini-frikandellen | kipnuggets | kroket



EI



GLUTEN



SOJA

3 MINI PANNENKOEKEN

7

Stroop | suiker | chocoladepasta



EI



GLUTEN



MELK

GEBAKKEN WITVISJE

9.5

Frietjes



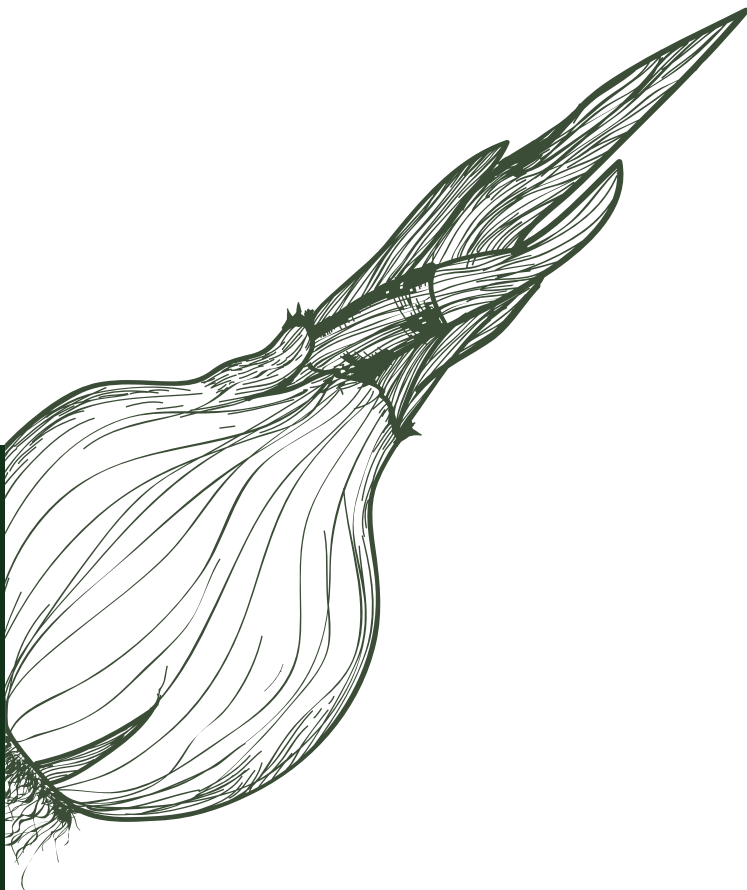
MELK



VIS



SOJA



DINER VANAF 17:00

ZOET DESSERT

9.5

CRÉMEUX VAN WITTE CHOCOLADE

Walnoten crème | mousse van kaneel | stroopwafelijs



VANILLE PANNA COTTA

Kweeperencompote | fudge | karamelijs



HAZELNOOT CHEESECAKE

Nogatine | peren sorbetijs



KAAS

KAAS

12

Selectie van mooie Nederlandse kazen | vijgenbrood | noten | appelstroop



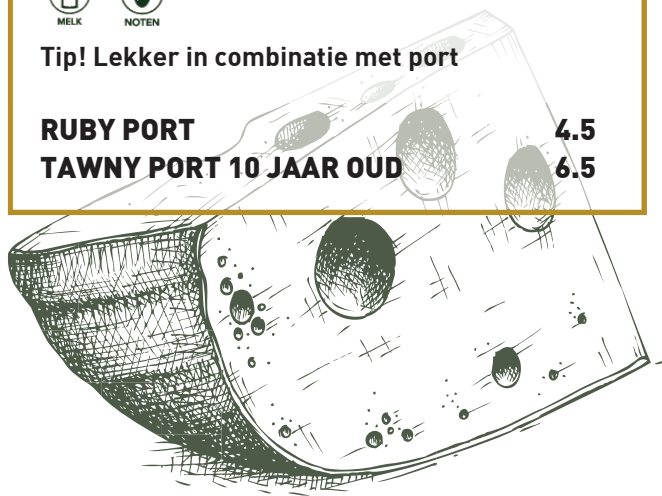
Tip! Lekker in combinatie met port

RUBY PORT

4.5

TAWNY PORT 10 JAAR OUD

6.5



KOFFIE PLEIN 7

11

Koffie of thee met diverse zoetigheden uit eigen keuken.

Wisselend, vraag ernaar.

KINDERIJS

4.5

Vanille-ijs | slagroom | smarties



DINER VANAF 17:00

DESSERTWIJN

PEDRO XIMÉNEZ

5

Spanje. Dé ultieme combinatie met zowel uw zoete dessert als uw kaasdessert die u niet kan en mag missen. Stroperige wijn met krentjes en rozijnen in zowel geur als smaak.

SOCIAL MEDIA

Volg ons op social media en blijf op de hoogte!



SPECIAAL KOFFIE

7.5

PLEIN 7 COFFEE

Koffie met Frangelico | slagroom

SPANISH COFFEE

Koffie met Tia Maria | slagroom

IRISH COFFEE

Koffie met Jameson whiskey | slagroom

FRENCH COFFEE

Koffie met Cointreau | slagroom

ITALIAN COFFEE

Koffie met Amaretto | slagroom

WWW.PLEIN7WOERDEN.NL

