

# Maandmenu

## *3-gangen*

### ***Gerookte Ribeye***

*geserveerd met frisse salade en truffelsaus*

### ***Dorade***

*op de huid gebakken dorade in witte wijn saus  
inclusief garnituren*

### ***Crème Brûlée***

*met mango-ijs*

**€ 34,95**

## OM MEE TE BEGINNEN...

**Broodplankje met verschillende  
sausjes en boter**

**€ 5,50**

## Keuze van de kaart...

**2-gangen € 32,95**

**3-gangen € 39,95**

**4-gangen € 45,95**

*(U zult bij enkele gerechten een meerprijs vermeld zien staan)*

*U wilt alleen een voor- of hoofdgerecht, geen probleem...*

*Hoofdgerecht € 22,95 exclusief eventuele meerprijs*

*Alleen voorgerecht, informeer bij het personeel*

# Koude Voorgerechten

## Rundercarpaccio

*Dun gesneden rundercarpaccio met truffelcrème,  
koekje van Parmezaanse kaas en zontomaatjes  
Wijntip: Pinot Grigio (wit / Italië) of Nero d'Avola (rood / Italië)*

## Gemarineerde Zalm

*Zalm met wasabi-mayonaise, zoetzure venkel en  
een koekje van sesam  
Wijntip: Viognier (wit / Zuid-Frankrijk)*

## Vitello Tonnato

*Dun gesneden kalfslende met tonijnmayonaise  
en gefrituurde kappertjes  
Wijntip: Pinot Grigio (wit / Italië)*

## Proeverij

*Creatie van verschillende voorgerechten van onze koks  
Wijntip: Pinot Blanc (wit / Zuid-Duitsland)*

**Op de hoogte blijven van alle activiteiten,  
voordeel sparen en acties van Gasterij 't Oaldershoes,  
meld u dan nu aan als VIP GAST**

**Vraag naar de registratiekaart aan de bar of  
registreer u online via onze website**

*(alle gegevens blijven in beheer van 't Oaldershoes en zullen niet gedeeld worden met derden)*

# Warme Voorgerechten

## Champignon Dordogne

*Champignons in bierbeslag met romige knoflooksaus*

*Wijntip: Viognier (wit / Zuid-Frankrijk)*

## Seizoens Salade

*Salade met groene asperges in tempura beslag*

*Met een stroop van aceto balsamico en pecannoten*

*Wijntip: Grüner Veltliner (wit / Oostenrijk)*

## Tomatensoep

*Gebonden soep van pomodori tomaat en tuinkruiden*

## Uiensoep

*Franse uiensoep met een dakje van kaas*

## Kreeftensoep

*Kreeftensoep gevuld met zeevruchten*

**Heeft u een allergie of intolerantie?**

**Geef dit dan door aan de bediening, zodat de**

**Koks hier rekening mee kunnen houden**

# Hoofdgerechten

## Sukade

*Acht uur gegaarde Black Angus sukade met eigen jus  
Wijntip: Rioja (rood / Spanje) of Malbec (rood / Argentinië)*

## Ossenhaasbiefstuk

*Tournedos van de grill met een jus van truffel (+€5,50)  
Wijntip: Malbec (rood / Argentinië)*

## Parelhoen Suprème

*Gebakken parelhoen met sinaasappelsaus  
Wijntip: Pinot Noir (rood / Zuid-Frankrijk)*

## Runder-Ribeye

*Gegrilde runder-ribeye met pepersaus (+€5,50)  
Wijntip: : Rioja (rood / Spanje) of Malbec (rood / Argentinië)*

## Voordeelsparen bij elke lunch of diner?

*Vergeet u niet aan te melden als  
Oaldershoes VIP-GAST*

*Registreer u via onze website of vul nu een kaartje in.  
Deze zijn verkrijgbaar aan de bar*

# Hoofdgerechten

## Trio Van Vis

*Zeebaars, Zalm en Gamba's met verschillende bereidingen*

*Wijntip: Verdejo (wit / Spanje)*

## Heekfilet

*Heekfilet met calamares en sausje van kreeft*

*Wijntip: Verdejo (wit / Spanje)*

## Lasagne

*Lasagne van groenten met een korst van Parmezaanse kaas*

*Wijntip: Sauvignon (wit / Zuid-Frankrijk) of Carmenère (rood / Chili)*

## Kruidenrisotto

*Romige kruidenrisotto met een kaaskroketje en gegrilde groenten*

*Wijntip: Pinot Blanc (wit / Zuid-Duitsland) of Grüner Veltliner (wit / Oostenrijk)*

***Alle hoofdgerechten worden geserveerd met  
gebakken krieltjes en salade***

***Wenst u frites bij uw gerecht?***

***€ 3,50***