

# Menu de Chef

*Laat u verrassen door onze chefkok  
met een 3-gangen diner*

*Hoofdgerecht  
keuze uit vis of vlees*

**€ 38,50**

Op de hoogte blijven van alle activiteiten,  
voordeel sparen en acties van Gasterij 't Oaldershoes,  
meldt 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)

## OM MEE TE BEGINNEN...

Broodplankje met verschillende  
sausjes en boter  
€ 5,50

# Koude Voorgerechten

## **Rundercarpaccio** *Gluten- en lactosevrij*

*Dun gesneden rundercarpaccio met truffelcrème,  
Parmezaanse kaas, pitten en zontomaatjes*

*Wijntip: Pinot Grigio (wit / Italië) of Nero d'Avola (rood / Italië)*

€ 15,<sup>95</sup>

## **Gerookte Zalm** *Gluten- en lactosevrij*

*Gerookte zalm met een crème van spinazie met een  
kaviaar van rode biet*

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

€ 15,<sup>95</sup>

## **Pani Puri** *Vega*

*Drie pani puri balletjes gevuld met tomaat basilicum,  
spinazie en rode biet*

*Wijntip: Grüner Veltliner (wit / Oostenrijk) of Viognier (wit / Zuid-Frankrijk)*

€ 15,<sup>95</sup>

## **Proeverij**

*Niet kunnen kiezen? Neem een verrassende creatie  
van onze koks...*

*Wijntip: Pinot Blanc (wit / Zuid-Duitsland)*

€ 16,<sup>95</sup>

# Warme Voorgerechten

## **Champignon Dordogne** *Vega*

*Champignons gefrituurd in bierbeslag met aioli*  
*Wijntip: Viognier (wit / Zuid-Frankrijk)*

€ 14,<sup>95</sup>

## **Pomodori Soep** *Vega en glutenvrij*

*Soep van pomodori tomaten met een kruidenroom*

€ 7,<sup>50</sup>

## **Uiensoep** *Glutenvrij en kan lactose vrij*

*Klassieke Franse uiensoep gegratineerd met brie*

€ 7,<sup>50</sup>

## **Ossenstaartbouillon** *Glutenvrij en kan lactosevrij*

*Runderbouillon met een truffelliaison*

€ 7,<sup>50</sup>

**Heeft u een allergie of intolerantie?  
Geef dit dan door aan de bediening, zodat de  
koks hier rekening mee kunnen houden.**

# Hoofdgerechten

## **Sukade** *Gluten- en lactosevrij*

*Acht uur lang gegaarde Black Angus sukade met een port jus*

€ 26,<sup>50</sup>

*Wijntip: Rioja (rood / Spanje) of Malbec (rood / Argentinië)*

## **Tournedos** *Gluten- en lactosevrij*

*Met een jus van truffel*

€ 32,<sup>50</sup>

*Wijntip: Malbec (rood / Argentinië)*

## **Eendenborst** *Gluten- en lactosevrij*

*Op de huid gebakken, getrancheerd met een vijgenjus*

€ 27,<sup>95</sup>

*Wijntip: Pinot Noir (rood / Zuid-Frankrijk)*

## **Surf en Turf** *Gluten- en lactosevrij*

*Diamanthaas gecombineerd met een gamba en een jus van port*

€ 32,<sup>95</sup>

*Wijntip: : Rioja (rood / Spanje)*

## 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

## Heilbot

*Langzaam gegaarde heilbot met een groene kruidenkorst, kruidenolie en pecannoten*

*Wijntip: Verdejo (wit / Spanje) of Sauvignon (wit / Frankrijk)*

€ 26,<sup>50</sup>

## Zalm Glutenvrij

*Op de huidgebakken zalmfilet met een beurre blanc*

*Wijntip: Verdejo (wit / Spanje)*

€ 26,<sup>50</sup>

## Truffelrisotto Kan glutenvrij

*Truffelrisotto met gegrilde groenten en een groente kroketje*

*Wijntip: Pinot Blanc (wit / Zuid-Duitsland)*

€ 24,<sup>95</sup>

## Portobello Glutenvrij en vegan

*Gekonfijte portobello paddenstoel met spinazie, tomaat en pecannoten*

*Wijntip: Pinot Blanc (wit / Zuid-Duitsland) of Pinot Noir (rood / Zuid-Frankrijk)*

€ 24,<sup>95</sup>

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

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

**€ 3,50**

# Desserts

**Mango Pannacotta** *Glutenvrij*  
*Witte chocomousse met framboos ijs* € 9,<sup>50</sup>

**Crème Brûlée** *Glutenvrij*  
*Vanille Crème Brûlée gekarameliseerd met vanille ijs* € 9,<sup>50</sup>  
*Tip voor de dessertwijn: Pedro Ximenez*

**Ananas** *Glutenvrij*  
*Gepocheerde ananas met kaneel, steranijs, roze peper met vanille ijs* € 9,<sup>50</sup>

**Kaasplank**  
*Plankje met verschillende kaassoorten met bijpassende garnituren* € 12,<sup>95</sup>

**Dame Blanche** *Kan glutenvrij*  
*Vanille ijs met warme chocoladesaus* € 8,<sup>50</sup>