

# 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)*

# Koude Voorgerechten

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

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

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

€ 15,<sup>95</sup>

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

*Gerookte zalm met een crème van dille en een  
gelei van rode biet*

*Wijntip: Verdejo (wit / Spanje) of Grüner Veltliner (wit / Oostenrijk)*

€ 15,<sup>95</sup>

## **Biet** *Vega*

*Tartaar gemengd met appel en crème van geitenkaas*

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

€ 15,<sup>95</sup>

## **Vitello Tonato** *Glutenvrij*

*Dun gesneden kalvsmuis met een tonijnsaus, kappertjes  
en zoetzure rode ui*

*Wijntip: Rosé (rosé / Zuid-Frankrijk) of Pinot Grigio (wit / Italië)*

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

€ 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>

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

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

*Op de huid gebakken, getrancheerd met een rozemarijnjus*

€ 27,<sup>95</sup>

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

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

*Diamanthaas gecombineerd met gamba's en een jus van truffel*

€ 32,<sup>50</sup>

*Wijntip: Malbec (rood / Argentinië) of Carmenère (rood / Chili)*

## **Porchetta** *Gluten- en lactosevrij*

*Opgerolde buikspek gevuld met Italiaanse kruiden en een jus van rozemarijn*

€ 28,<sup>50</sup>

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

# Hoofdgerechten

## Heilbot

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

€ 26,<sup>95</sup>

*Wijntip: Verdejo (wit / Spanje) of Grüner Veltliner (wit / Oostenrijk)*

## Snoekbaars Glutenvrij

*Gebakken snoekbaars afgelakt met appelstroop, gamba's en beurre blanc*

€ 26,<sup>95</sup>

*Wijntip: Grüner Veltliner (wit / Oostenrijk)*

## Tomatenrisotto kan glutenvrij

*Tomatenrisotto met gepofte tomaat, basilicum en burrata*

€ 24,<sup>95</sup>

*Wijntip: Pinot Grigio (wit / Italië) of Sauvignon (wit / Zuid-Frankrijk)*

## Portobello Glutenvrij en vegan

*Gekonfijte portobello paddenstoel met spinazie, tomaat en pecannoten*

€ 24,<sup>95</sup>

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

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

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

**€ 3,50**

# Desserts

## **Crème Brûlée** Glutenvrij

*Sinaasappel en vanille Crème Brûlée  
gekarameliseerd met vanille ijs  
Tip voor de dessertwijn: Pedro Ximenez*

€ 9,50

## **Cheesecake**

*Bosvruchten cheesecake met vanille ijs*

€ 9,50

## **Parfait** Glutenvrij

*Parfait van framboos en limoncello,  
meringue schuimpjes*

€ 9,50

## **Kaasplank**

*Plankje met verschillende kaassoorten met  
bijpassende garnituren*

€ 12,95

## **Friandise**

*Drie verrassende zoetige mondvermaakjes  
geserveerd met een kop koffie of thee*

€ 8,75

## **Dame Blanche** Kan glutenvrij

*Vanille ijs met warme chocoladesaus*

€ 8,50