

# De Pastinaeck



## Voorgerechten

Lauwwarme salade met geroosterde vergeten groenten, in de olie gebakken hennenei, bietenmayonaise en chips van truffelaardappel	8.25
Krokant gebakken Balkenbrij met koningszwam, nagelhout, eikenbladsla, appelstroop en tuinkers	9.50
Rilette van Hardewijkse eendenbout met rauwe witlof, krokant zuurdesem brood, gekarameliseerde sterappel en walnotendressing	9.25
Huisgerookte schelvis met bindsla, steurgarnalen en dressing van augurk, kappertjes en peterselie	9.75
Staartstuk met truffelmayonaise, gebakken bospaddenstoelen, aardappelkaantjes en notensla	9.50

## Hoofdgerechten

Rosé gebraden sukade met het Limburgs kloostervarken met langzaam gegaard buikspek, boerenkool met rookworst van Stien met piccalilly	19.50
Omgekeerd taartje van witlof met Hollandse geitenbrie, gepofte Amor tomaat, notensla en stroop van appel en brandewijn	18.75
Draadjesvlees van Maas-Rijn-IJssel rund met gestoofde knolselderij, koolraap, winterpeen, prakaardappel en jus met dragon	19.25
In de roomboter gebakken kabeljauwfilet met kroket van zuurkool en spek, puree van Bildstar met mosterd en kalfsjus	19.50
Op de huid gebakken doradefilet met Leidse stampot, bruine boter met kappertjes en Pastinaeck chips	19.75

## Nagerechten

Hollands kaasassortiment met noten-vijgenbrood	9.75
Warme gortepap met rozijnen en vanille, boeren meisjes, notenkruim en mint	7.50
Bitterkoekjespudding met Drentse kniepertjes en karamelsaus	7.75
Wentelteefjes van Fries suikerbrood met vanille roomijs en saus van vanille en kaneel	8.25
Gebrande chocoladevla met walnotenijs en Goudse mop	7.75