

---

---

# BOTERHUIS

---

---

## Voorgerechten

Broodzak met olijfolie, zeezout en aioli v	5.95
Rundercarpaccio met geroosterde tuinbonen, Parmezaanse kaas en truffel-mayonaise	10.50
Huisgerookte zalm met een salie-mayonaise	10.50
Tomaat-wortelsoep met dukkah v ( <i>dukkah is een mengsel van geroosterde pindas/noten en specerijen</i> )	6.00
Salade met paddenstoelen, courgette, Parmezaanse kaas, gepocheerd ei en truffel-mayonaise v	12.75
Ovenkaasje met garnituur v	9.50
Turkse linzensoep met munt-yoghurt v	6.50
Borrelplank ( <i>diverse warme en koude lekkernijen om te delen</i> )	18.50

---

---

## Hoofdgerechten

Karper Diem ( <i>wisselend visgerecht</i> )	19.50
Poke bowl met gerookte zalm of Avocado wedges	14.95
Rigatoni met geroosterde pompoen, tomaat en dukkah v	16.00
Green oat burger met munt-yoghurt, salade en friet v	15.00
Moinkballs met BBQ saus, koolsalade en friet	16.00
Chef's Burger ( <i>100% rundvlees</i> ) met pulled pork, koolsla, salade en friet	17.50
Kipsaté van kippendij met pindasaus, zoetzure komkommer, kroepoek en friet	17.50
Spareribs met knoflooksaus, salade en friet	18.50
Meatlover: sparerib, kippendij saté en pulled pork met salade en friet	18.00
Steak van de week ( <i>US Black angus steak met wisselend garnituur</i> )	21.00
Zalmfilet uit de oven met een knoflook/Parmezaankorst	20.00
Kinderen:	
Kipnuggets, spareribs of kroket met friet en appelmoes	8.95
Poffertjes met poedersuiker ( <i>12 stuks</i> )	5.95

---

---

## Nagerechten

Pastel de nata met mango sorbetijs	7.00
New York style cheesecake met bosvruchten compote	7.95
Tiramisu	7.95
Sorbetijs (mango en citroen)	7.00
Cannoli met een sinaasappel/kaneel creme	7.95
Boterhuis koffie ( <i>met spekkoek-likeur en slagroom</i> )	6.95

---

---

---

---

# BOTERHUIS

---

---

## Starters

Bread in a bag: artisanal bread with olive oil, sea salt and aioli v	5.95
Beef carpaccio with truffle-mayonnaise, Parmesan cheese and roasted broad beans	10.50
Home smoked salmon with a sage-mayonnaise	10.50
Tomato and carrot soup with dukkah v <i>(dukkah is a mixture of roasted peanuts/nuts and spices)</i>	6.00
Salad with mushrooms, Parmesan cheese, zucchini, truffle-mayonnaise and poched egg v	12.75
Oven cheese with garnish v	9.50
Turkish lentil soup with mint-yogurt v	6.50
Boterhuis tasting platter <i>(selection of assorted warm and cold appetizers)</i>	18.50

---

---

## MAIN COURSES

Carp Diem <i>(changing fish dish)</i>	19.50
Poke bowl with smoked salmon or Avocado wedges	14.95
Rigatoni with roasted pumpkin, tomato and dukkah v	16.00
Green oat burger with mint-yogurt, salad and fries v	15.00
Moinkballs with BBQ sauce, coleslaw and fries	16.00
Chef's burger <i>(100% beef)</i> with homemade pulled pork and Jack Daniels glaze	17.50
Chicken satay with pickled cucumber, prawn crackers, fried onions and fries	17.50
BBQ-ribs with garlic sauce, fries and salad	18.50
Meatlover: sparerib, chicken satay and pulled pork with salad and fries	18.00
Steak of the week <i>(changing US Black Angus steak)</i>	21.00
Salmon fillet from the oven with a garlic / Parmesan crust	20.00
<b>Kids:</b>	
Croquette, chicken nuggets or BBQ-ribs with fries and applesauce	8.95
Poffertjes with powdered sugar <i>(12 pieces)</i>	5.95

---

---

## Dessert

Pastel de nata with mango sorbet-icecream	7.00
New York style cheesecake with a forest fruit compote	7.95
Tiramisu	7.95
Sorbet (mango and lemon)	7.00
Cannoli with an orange/cinnamon cream	7.95
Boterhuis coffee <i>(with Indonesian layer cake-liqueur and whipped cream)</i>	6.95