

DINERKAART

Voorgerechten

50 jaar
HORECA IN TIEL

Appetizers

Brood met kruidenboter | 6,95
en dips

Plank uit het hart | 9,95
brood met kruidenboter, coppa di Parma en olijven

Coppa di Parma | 7,95
met gerookte amandelen

Oma's rundvleessalade | 7,75
klassiek 'slaatje' met diverse garneringen

Carpaccio van ossenhaas | 15,50
met o.a. pijnboompitjes, truffel, pesto, kappertjes, ui en Parmezaanse kaas

Champignons op toast | 9,75
met gebakken ui en spekjes

Lauwwarme geitenkaas | 10,50
met Betuwse perenstroop, walnoten en truffelmayonaise

Torpedo garnalen (5) | 9,95
gefrituurde garnalen met knoflook en chilisaus

Volendams vistrío | 17,25
gerookte paling, zalm en Hollands garnalenkroketje

Onze voorgerechten worden geserveerd met toast en roomboter

Soepen

Tomatensoep | 7,50
met gehaktballetjes

Soep uit het Hart | 8,25
dagelijks wisselend

Klein tomatensoepje | 4,50
met gehaktballetjes

Kleine soep uit het Hart | 4,95
dagelijks wisselend

🌿 Vegetarisch of veganistisch mogelijk

Bekijk ook
onze
wijnkaart!

DINERKAART

Hoofdgerechten

50 jaar
HORECA INTIEL

Wiener Schnitzel | 21,25
zoals u die bij de Betuwe mag verwachten

Schnitzel du Maitre | 25,50
met gebakken spek, ui en champignons

Runder Lever | 23,95
op klassieke wijze, met gebakken spek en ui

Kip Saté | 19,50
van kipfilet met pindasaus

Kip uit de Wok | 22,25
met groenten en sesam op Koreaanse wijze

Cordon bleu | 23,50
gevuld met ham en kaas

Cordon bleu Paris | 25,50
gevuld met brie en coppa di Parma

Tournedos (200 gram) | 32,50
ossenhaas naturel of met braadjus

Tournedos Carpaccio Style (200 gram) | 35,50
gesneden ossenhaas met rucola, Parmezaanse kaas, pesto, pijnboompitten en truffel mayonaise

Steak Bali (200 gram) | 35,50
ossenhaas in een zoet-pittige braadjus

Filet de Boeuf (200 gram) | 35,50
in puntjes gesneden ossenhaas met stroganoffsaus en gefrituurde uienringen

Waardse Smashburger | 22,25
met o.a. brioche broodje, sla, tomaat, baconchutney en kaas

Varkenshaas | 22,75
met champignon roomsaus

Varkenshaas de Betuwe | 25,75
met brie en warme kersen

Zalmfilet | 24,75
met een saus van daslook

Noordzeetong (400 gram) | 24,95
in de boter gebakken

Kaassoufflés | 19,95
twee stuks huisgemaakt

Roerbakpannetje | 20,50
met roergebakken groenten en quorn, afgeblust met ketjap

Vega saté | 19,95
van tempeh met pindasaus

✓ Vegetarisch of veganistisch mogelijk

Bijgerechten:

Peper- stroganoff- of
champignon roomsaus | 2,95

Gebakken champignons | 4,95

Gebakken uien | 4,95

Onze hoofdgerechten worden
geserveerd met diverse groenten en
aardappelgarnituur.

Geniet u ook van een voorgerecht dan
vullen wij kosteloos supplementen
aan.

Bij enkel een hoofdgerecht berekenen
we een meerprijs bij een extra
schaaltje garnituur.