Diner kaart

Hart v/d Betuwe
RESTAURANT

www.hartvandebetuwe.nl
Markt 2, 4001 AS Tiel -
0344 61 35 40 - hart@debetuwe.nl



Voorgerechten

Brood met kruidenboter | 6,95
en dips

Oma's rundvleessalade | 9,50
klassiek 'slaatje' met diverse garneringen

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

Beef Tataki | 16,25
met o.a. chimichurry, sesam en wasabimayonaise

Lauwwarme geitenkaas | 11,50
met Betuwse perenstroop, walnoten en truffelmayonaise

Champignons op toast | 9,95
met gebakken ui en spekjes

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

Gerookte zalm | 16,50
gerookte zalm, crème fraîche, zoetzure ui, en gefrituurde kappertjes

Onze voorgerechten worden geserveerd met toast en roomboter

Tomatensoep | 8,50
met gehaktballetjes

Soep uit het Hart | 8,95
dagelijks wisselend

Klein tomatensoepje | 5,50
met gehaktballetjes

Kleine soep uit het Hart | 5,95
dagelijks wisselend

Bekijk ook onze wijnkaart!

Hoofdgerechten

Wiener Schnitzel | 22,50
zoals u die bij de Betuwe mag verwachten

Schnitzel du Maitre | 27,50
met beenham, ananas en romige kerriesaus

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

Kip Saté | 22,50
van kipfilet met pindasaus

Kip uit de Wok | 23,50
met groenten en sesam op Koreaanse wijze

Cordon bleu | 24,50
gevuld met ham en kaas

Cordon bleu Paris | 25,50
gevuld met brie en een krokantje van spek

Tournedos (200 gram) | 34,50
ossenhaas naturel of met braadjus

Tournedos Carpaccio Style | 36,95
ossenhaas met rucola, Parmezaanse kaas, pesto, pijnboompitten en truffelmayonaise

Steak Bali (200 gram) | 36,50
ossenhaas in een zoet-pittige braadjus

Filet de Boeuf (200 gram) | 37,50
in puntjes gesneden ossenhaas met stroganoffsaus en gefrituurde uienringen

Varkenshaas | 24,25
met champignon roomsaus

Varkenshaas de Betuwe | 26,75
met brie en warme kersen

Grootmoeders stoofpotje | 22,50
runderstoofvlees op grootmoeders wijze met o.a. paprika, ui en champignons

Zalmfilet | 25,50
met een saus van daslook

Noordzeetong (400 gram) | *dagprijs*
in de boter gebakken

Kaassoufflés | 22,25
twee stuks huisgemaakt

Roerbakpannetje | 22,50
met roergebakken groenten en quorn, afgeblust met ketjap

Vega saté | 22,50
van tempeh met pindasaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met diverse groenten en aardappelgarnituur.

Schnitzel Bonne Femme | 22,50
goed gevulde groentengarnituur met o.a. doperwten, champignons, ui, worteltjes, boontjes, spekjes, ham en aardappelblokjes

Bijgerechten:

Peper- stroganoff-, kerrie- of champignon roomsaus | 3,25
Gebakken champignons | 4,95
Gebakken uien | 4,95
Bonne femme | 7,50

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.

Nagerechten

Dame Blanche | 11,75
vanille roomijs met slagroom en warme chocolade van Callebaut

De Betuwe | 9,25
vanille roomijs met warme kersen en slagroom

Crème Brûlée | 7,95

Sorbet | 8,50
aardbei- en vanilleroomijs, fruit en slagroom

Affogato met Advocaat of Baileys | 7,50
een bol vanille ijs met slagroom

American chocolade lavacake | 6,95
met slagroom

Apfelstrudel | 7,50
met warme vanillesaus, kaneelijs en slagroom

Koffie specialiteiten

Irish Coffee Anders | 8,95
Irish siroop, vanille roomijs en slagroom

Irish Coffee | 9,50

French Coffee | 9,50

Spanish Coffee | 9,50

Espresso Martini | 11,50

Dessertwijn

Weltevrede Ouma se wijn | 7,50
honing en bloesem

Weltevrede Oupa se wijn | 7,50
kersen en rozijn

Hart v/d Betuwe
RESTAURANT

Markt 2, 4001 AS Tiel -
0344 61 35 40 - hart@debetuwe.nl