

## Starters

|   |         |
|---|---------|
| <b>Tafelbrood</b> – Vers uit de oven met huisgemaakte boter, zeezout en olijfolie | € 7,50  |
| <b>Camembert uit de Oven</b> – Met brood en honing                                | € 10,50 |
| <b>Pata Negra</b> – Vers van het mes gesneden                                     | € 12,50 |
| <b>Wildpaté</b> – Met cranberrycompote en briochetoast                            | € 10,50 |
| <b>Oesters</b> – Met rodewijnazijn en sjalot                                      | € 3,50  |
| <b>Pimientos de Padrón</b> – Gefrituurd met zeezout                               | € 7,50  |

## Voorgerechten

|   |         |
|---|---------|
| <b>Soep van de Chef</b> – Wisselende seizoenssoep   | € 8,50  |
| <b>Steak Tartaar</b> – Gepocheerd eitje, dragonmayonaise en truffelcrème                            | € 14,50 |
| <b>Toast Paling</b> – Met wildpaté, cranberry-uiencompote en tonijncrème                            | € 14,50 |
| <b>Gamba's Piri Piri</b> – Pikante knoflook-peperolie   | € 13,50 |
| <b>Knolselderij (vegetarisch)</b> – Geroosterde knolselderij en hazelnootpesto met een beurre blanc | € 12,50 |
| <b>Tartaar van Rode Biet (vegetarisch)</b> – Geitenkaasmousse en rode biet-sesamcrumble             | € 13,50 |
| <b>Coquilles</b> – Champagne-schuim en romige bisque met pancetta                                   | € 15,50 |
| <b>Carpaccio van Runder Tataki</b> – Zwarte knoflookcrème en limoenmayonaise                        | € 15,50 |

## Salade

|  |         |
|--|---------|
| <b>Salade Vis</b> – Gerookte zalm, gebakken gamba's en kappertjesdressing                        | € 19,50 |
| <b>Caesarsalade</b> – Croutons, ei, bacon, gerookte kip en Parmezaanse kaas                      | € 19,50 |
| <b>Geitenkaas (vegetarisch)</b> – Lauwwarme geitenkaas met vijg, peer en balsamico-dadeldressing | € 19,50 |

## Hoofdgerechten

|   |         |
|---|---------|
| <b>Black Angus Steak van de Grill</b><br>Malse Black Angus steak. Keuze uit Graham's portsaus of pepersaus.                               | € 27,50 |
| <b>Surf &amp; Turf</b><br>Gegrilde Black Angus steak met gebakken tijgergamba's. Keuze uit Graham's portsaus of pepersaus.                | € 30,50 |
| <b>Chateaubriand</b><br>Tournedos. Keuze uit Graham's portsaus of pepersaus.  | € 38,50 |
| <b>Portobello (vegetarisch)</b><br>Ovengegaarde portobello gevuld met hummus, groenten, ui en knoflook, gratineerd met boerenbrie.        | € 22,50 |
| <b>Iberico Wang</b><br>Langzaam gegaarde Iberico varkenswang, boterzacht geserveerd in eigen jus.   | € 26,50 |
| <b>Courgettebloemen (vegetarisch)</b><br>Licht gefrituurde courgettebloemen gevuld met ricotta en citroen, met basilicum-rucola roomsaus. | € 24,50 |
| <b>Kabeljauwhaas</b><br>Gebakken kabeljauwhaas met krokante boerenkool, gegrilde groene asperges en vadouvansaus.                         | € 26,50 |
| <b>Zalm</b><br>Zalmfilet met dille beurre blanc.  | € 25,50 |
| <b>Hazenrug</b><br>Hazenrug met saus grand veneur.  | € 26,50 |
| <b>Schnitzel</b><br>Klassieke schnitzel met champignon-jachtsaus.   | € 23,50 |

Onze gerechten worden geserveerd met verse friet en diverse groenten. Heeft u een allergie of dieetwens? Laat het dan weten aan onze medewerkers, zodat wij hier rekening mee kunnen houden.

# Nagerechten

|  |         |
|--|---------|
| <b>Kaasplankje</b> – Vier kazen van Fromagerie Guillaume                   | € 12,50 |
| <b>Grote macaron</b> – Met witte chocolademousse en roodfruitconfituur     | € 10,50 |
| <b>Crème Brûlée</b> – Klassiek gebrand suikerlaagje met slagroom           | € 8,50  |
| <b>Dame Blanche 2.0</b> – Vanille-ijs met witte chocoladesaus met slagroom | € 8,50  |
| <b>Vanille-ijs</b> – Met advocaat en boerencake met slagroom               | € 8,50  |
| <b>Tiramisu</b> – Huisgemaakt met Amaretto 0,0%                            | € 8,50  |
| <b>Scroppino</b> – Citroensorbet en Vanille-ijs met prosecco en vodka      | € 8,50  |
| <b>Affogato</b> – Vanille-ijs met warme espresso                           | € 5,50  |
| <b>Friandises</b> - koffie thee of cappuccino met bonbons van Friandries   | € 8,50  |

Sluit uw diner in stijl af met een heerlijk kopje koffie, een speciale koffie of een verfijnd digestief. Denk aan een mooie port, sherry of een smaakvolle likeur. Vraag gerust naar onze drankenkaart voor het volledige assortiment.



Welkom bij Bistro De Heeren van Udenhout.

Bij ons staat genieten centraal. Wij nemen graag de tijd om onze gasten een ontspannen, gezellige en smakvolle avond te bezorgen. Daarom kan het soms iets langer duren voordat de volgende gang wordt geserveerd – precies zoals een goede avond uit bedoeld is.

Heeft u minder tijd of wilt u graag wat sneller dineren? Laat het ons gerust weten. Dan houden wij daar graag rekening mee.

Wij wensen u een heerlijke avond en smakelijk eten!

Renz & Wieger