

D`n Aezel

Voorgerechten koud:

- Carpaccio van Ossenhaas, met truffel crème, pijnboompitten, Parmezaan kaas en een nestje van rucola salade. € 10,25
- Copa di Parma met meloen, mesclum en pijnboompitten. € 8,25
- Ouderwetse garnalen cocktail (iets pittiger dan u bent gewend). € 7,75
- Vitello tonnato,(carpaccio van rosbief) met een crème van tonijn, pijnboompitten, Parmezaan kaas en een nestje van rucola salade. € 9,25
- Stokbrood assortiment met olijven, kruidenboter, knoflooksaus en a la badigas. € 4,25
- Tomaat Mozzarella met zalmsnippers en een dressing van basilicum. € 8,75

Voorgerechten warm:

- Tapas trio, bestaande uit: € 8,25
  - Albónigas met tomaten saus. (spaanse gehaktballetjes)
  - Champignons afgeblust met sherry en cognac.
  - Olijven en calamaris.
- Champignontoast, met ui, champignons en ham gebakken € 6,25
- Escargots gevuld met kruidenboter. (per 8 stuks) € 7,75
- Stoofpotje van Rundvlees en groenten. € 9,25
- Kippenpasteitje met bladerdeeg bakje en citroen. € 7,25



D`n Aezel

Soepen:

• Romige soep van tomaat met basilicumroom.	€ 6,50
• Franse uiensoep met brood en gegratineerde kaas.	€ 6,50
• Aspergesoep met ham en ei.	€ 6,50
• Gazpacho met garnaaltjes (Koude soep)	€ 6,50
• Bouillabaisse met saffraan en aiolie Normaal	€ 7,75
Als Maaltijdsoep	€ 16,25

Al onze soepen worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter.

Salades:

	Voorgerecht Portie
• Salade met geitenkaas en spekjes met een rode wijn dressing	€ 9,50
• Salade met wilde gamba`s en citroen dressing.	Hoofdgerecht Portie
• Salade met hete kip licht pikant.	€ 14,75
• Salade Neptunia met garnalen, gerookte zalm, forel en cocktailsaus.	

Al onze salades worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter.

Het is ook mogelijk de salades als hoofdgerecht te nemen voor een meerprijs van € 4,75.

Pasta`s:

	Voorgerecht Portie
• Kruidige Tagliatelle met zalm en scampi`s	€ 8,25
• Tagliatelle naturel met knoflook, basilicum en Parmezaan kaas.	Hoofdgerecht Portie
• Tagliatelle met Tournedos puntjes en champignon.	€ 16,75



D`n Aezel

Visgerechten:

- Op de huid gebakken Kabeljouw, omringd door een saus van witte wijn. € 17,50
- Gebakken zalm met garnalen in een krachtige jus. € 17,50
- Gegrilde Nijlbaarsfilet met een saus van saffraan. € 17,50
- Scampi`s op een bedje van frisse salade met een cocktail saus. € 17,50
- Vis schotel bestaande uit; zalm, kabeljauw en scampi € 23,50

Al onze visgerechten worden geserveerd met tagliatelle.
Heeft u liever frietjes erbij? Geef het even aan bij de bediening.

Vleesgerechten:

- Mix Grill, bestaande uit; tournedos, kipfilet, varkenshaas en spareribs overgoten met champignons, uien en paprika. € 24,25
- Tournedos met een huisgemaakte stroganoffsaus. € 26,75
- Vleesspies van varkenshaas, kipfilet en biefstuk. € 18,25
- Varkenshaas gevuld met truffelchampignons, met een romige saus. € 17,75
- Varkens medaillons met een roomsaus van champignons. € 17,25
- Kalfs entrecote met huisgemaakte kruidenboter. € 18,75

Al onze vleesgerechten worden geserveerd met een puntzak friet met mayonaise.



D`n Aezel

Eenvoudige gerechten:

• Schnitzel Hawaï, met ananas, ham en kaas en friet.	€ 15,25
• Cordon blue, met champignon room saus en friet.	€ 15,25
• Zuurvlees met salade en friet.	€ 15,25
• Spareribs met salade en friet.	€ 15,25
• Kippen pastei met friet en salade.	€ 15,25
• 2 Hamburgers op broodje met friet.	€ 9,50
• 2 frikandellen met salade en friet.	€ 9,50

Desserts:

• Chocolade Brownie	€ 6,00
• Hemelse modder huisgemaakte chocolade mouse	€ 7,50
• Coupe Negresco vanille ijs, chocolade ijs, slagroom en karamel saus	€ 7,50
• Milkshake aardbei / banaan / vanille / chocolade	€ 4,25
• Ben & Jerry`s ijs Chunky monkey / Strawberry cheesecake	€ 4,50
• Coupe D`n Aezel softijs met aardbeien en grand marnier	€ 7,45
• Kaasplankje assortiment van 3 verschillende soorten kaas	€ 12,25
• 3 verschillende bollen echt room ijs met een toef slagroom	€ 4,75
• Dame Blanche vanille ijs met chocolade ijs en warme chocolade saus	€ 6,50
• Appelgebak met een bol vanille ijs en een toef slagroom	€ 5,50