

Dinerkaart



de Poldervogel

Oesters met kombu mignonette	4,5 p/st
Brood met opgeklopte boter	5,5
Gerookte forel op een wafeltje (2st)	8,5
Yellow kingfishtartaar op een hashbrown met xo	6,5 p/st
Bitterbal van gekonfijte eend (3st)	9
Brioche met stracciatella en gepekeld enoki	8
Charcuterie (wisselende selectie) met chips	11
Prei a la Grecque	12
Rillettes van konijn	16
Gegrilde asperges met morilles sabayon	16
Zeebaars crudo met een beurre noisette dressing en hazelnoot	15
Steak tartaar, gefrituurde kappertjes en crostini	18
Kippenbout met pepersaus van guajillo	21
Heilbot met gekonfijte knoflook botersaus	26
Rigatoni met pittige vodka-tomatensaus	19
12 uur gegaarde shortrib met mousseline	30
Huisgemaakte friet met mayonaise	5,5
Sla met dijon vinaigrette	5
Selectie van kazen van Lindenhoff (3st)	12
Chocomousse met gekarameliseerde pinda's	9,5
Madeleines met vanille dip	3 p/st
Hopjes ijs met cacao crumble en crème anglaise	8

Dranken



Bieren - Tap

Heineken - 0,25	3,90
Heineken - 0,18	3,60
Oedipus Bride - 0,25	6

Bieren - Blik & Fles

Brouwerij Homeland - Lorre - Sour	7
Brouwerij Walhalle - Mist - Weizen	6,25
Brouwerij Frontaal - Juice Punch - New England IPA	6,5
Brouwerij Frontaal - Blonde Simmie - Blond	6,75
Heineken 0.0	3,6
Erdinger - Weissbier 0.0	4,2

Cocktails

Dark & Stormy	11
Aperol Spritz	11
Hendricks Gin & Tonic	11
Negroni	13
Espresso Martini	13

Digestief

Limonosso - Huisgemaakte Limoncello	5
Domaine de Chez Maillard - Cognac VSOP	7
Aberfeldy 12 years - Single Malt Scotch Whisky	7,5
Kopke - Ruby Reserve	6,5
Disaronno - Amaretto	5
Frangelico	5
Flor de Caña 7 years - Dark Rum	7