



Welkom!

Bij restaurant De Dis bieden wij u een seizoensgebonden lunch en diner aan met huisgemaakte en verse producten.

Tevens hebben wij een lounge/ bar gedeelte waar u terecht kunt voor een besloten lunch, diner, feesten en partijen tot 50 personen.

Heeft u een allergie?

Dan zoeken wij een passende oplossing voor u.

Ondanks de zorgvuldigheid van ons en onze leveranciers kunnen de gerechten sporen bevatten van bepaalde allergenen.

Team de Dis

Lunchkaart

Soepen:

Al onze soepen zijn huisgemaakt en worden geserveerd met brood.

Huisgemaakte tomatensoep met basilicum olie

Hausgemachte tomatensuppe met basilikumöl

€ 7.50

Groene curry, bladspinaziesoep met gerookte zalm en limoen

Grüne Curry-Blattspinat-Suppe mit Räucherlachs und Limette

€ 7.50

Kreeftensoep met rivierkreeft

Hummersuppe mit Krebsen

€ 8.50

Mandje brood met huisgemaakte smeersels

Brotkorb mit hausgemachten Aufstrichen

€ 6.50

Kroketten met brood:

Garnalenkroketten met brood

Garnelenkroketten mit Brot

€ 14.50

Rundvlees kroketten met brood

Rinderkroketten mit brot

€ 11.50

Tosti:

Ham, kaas, ham/kaas € 6

Hawaiï € 6.50

Geitenkaas en rauw ham € 7

Pannenkoeken:

Naturel € 7

Kaas, ham, spek of appel € 7.50

Ham/kaas of spek/kaas € 8.50

Belegde broodjes:

Carpaccio van rund, pesto mayonaise, pecorino en rucola € 9

Carpaccio vom Rind, Pesto Mayonnaise, Rucola und Pecorino € 9

Klassieker gezond met ham, kaas, tomaat, komkommer, ei en mayonaise € 8

Klassisch gesund mit Schinken, Käse, Tomate, Gurke, Ei und Mayonnaise € 8

Huisgerookte zalm, cocktailsaus, kappertjes en salade € 9

Hausgeräucherter Lachs, Cocktailsauce, Kapern und Salat € 9

Tonijnsalade met gesmolten kaas € 8

Thunfischsalat mit geschmolzenem Käse € 8

Flammkuchen:

Geitenkaas, rode biet, balsamico en crème fraiche € 10.50

Ziegenkäse, Rote Beete, Balsamico und Creme fraiche € 10.50

Huisgerookte zalm, rucola en crème fraiche € 11.50

Hausgeräucherter Lachs, Rucola und Creme Fraiche € 11,50

Spek-kaas, Italiaanse kruiden en crème fraiche € 10.50

Speckkäse, italienische Kräuter und Crème Fraiche €10,50

Champignons, pecorino kaas, rucola en crème fraiche € 10.50

Pilze, Pecorino-Käse, Rucola und Creme fraiche € 10.50

Salades:

Carpaccio van rund, pesto mayonaise, pecorino en rucola € 14.50

Carpaccio vom Rind, Pesto Mayonnaise, Pecorino und Rucola € 14,50

Geitenkaas met zongedroogde tomaat en walnoten € 11.50

Ziegenkäse mit getrockneten Tomaten und Walnüssen € 11,50

Gerookte zalm, kappertjes en garnalenkroket € 14.50

Räucherlachs, Kapern und Garnelenkrokette € 14,50

Hollandse garnalen, cocktailsaus en garnalenkroket € 16.50

Hollandische Garnelen, Cocktailsauce und Garnelenkrokette € 16,50

Eitjes:

Uitsmijter ham of kaas € 8

Strammer max mit Schinken oder Käse € 8

Uitsmijter ham/kaas of spek/kaas € 8.50

Strammer max mit Schinken / Käse oder Speck / Käse € 8,50

Boerenomelet met ham en verse groenten € 9

Bauernomelett mit Schinken und frischem Gemüse € 9

Plates:

Huisgemaakte dubbele cheeseburger met tomaten salsa, mosterd

€ 19.50

Selbst gemachter doppelter Cheeseburger mit Tomatensalsa, Senf

€ 19,50

Club sandwich gezond met friet en salade € 15.50

Club Sandwich gesund mit Pommes und Salat € 15,50

Club "sandfish" met huisgerookte zalm, friet en salade € 16.50

Club "Sandfisch" mit selbst geräuchertem Lachs, Pommes und Salat € 16,50

Pasta bolognaise € 18.50

Pasta Bolognese € 18,50

Dinerkaart



De gerechten van de dinerkaart kunnen de gehele dag besteld worden.

Heeft u een allergie?

Dan zoeken wij een passende oplossing voor u.

Ondanks de zorgvuldigheid van ons en onze leveranciers kunnen de gerechten sporen bevatten van bepaalde allergenen.

Team de Dis

Dinerkaart

Soepen:

Al onze soepen zijn huisgemaakt en worden geserveerd met brood.

Huisgemaakte tomatensoep met basilicum olie

Hausgemachte tomatensuppe met basilikumöl

€ 7.50

Groene curry, bladspinaziesoep met gerookte zalm en limoen

Grüne Curry-Blattspinat-Suppe mit Räucherlachs und Limette

€ 7.50

Kreeftensoep met rivierkreeft

Hummersuppe mit Krebsen

€ 8.50

Mandje brood met huisgemaakte smeersels

Brotkorb mit hausgemachten Aufstrichen

€ 6.50

Vegetarische voorgerechten:

Gebakken geitenkaas met naanbrood, walnoten en honingmosterdsaus

Gebackener Ziegenkäse mit Naan-Brot, Walnüssen und Honig-Senf-Sauce

€ 10.50

Gebakken champignons met toast van zuurdesem en pecorino

Gebratene Champignons mit Toast aus Sauerteig und Pecorino

€ 9.50

Vlees voorgerechten:

Carpaccio van rund met rucola, pecorino, pijnboompitjes en pestomayonaise

Rindercarpaccio mit Rucola, Pecorino, Pinienkernen und Pestomayonnaise

€ 11

Pulled pork, chorizo bitterbal en aardappelsalade

Pulled Pork, Chorizo Bitterbal und Kartoffelsalat

€ 9.50

Vis voorgerechten:

Duo van gerookte zalm en Hollandse garnalen met citroen mayonaise

Duo aus geräuchertem Lachs und holländischen Garnelen mit Zitronenmayonnaise

€ 11.50

Gegratineerde mosselen met dessembrood

Gratinierte Miesmuscheln mit Sauerteigbrot

€ 9.50

Combinatie van calamaris en gestoofde inktvis met aioli

Kombination von Calamaris und geschmortem Tintenfisch mit Aioli

€ 9.50

Hollandse garnalen cocktail

Holländischer Krabbencocktail

€ 13.50

Vegetarische hoofdgerechten:

Plaattaart van geroosterde groentes

Blechkuchen mit gebratenem Gemüse

€ 19

Cannelloni met spinazie en ricotta

Cannelloni mit Spinat und Ricotta

€ 18

Vis hoofdgerechten:

In roomboter gebakken slibtong met remouladesaus en citroen

(3 stuks)

In Butter gebackene Zunge mit Remouladensauce und Zitrone (3 Stück)

€ 19.50

Gekookte mosselen

(naturel, peper/knoflook of in wijn)

Gekochte Muscheln

(natürlich, Pfeffer / Knoblauch oder in Wein)

€ 20.50

Op de huidgebakken zeebaarsfilet met gamba spiesje en saffraan saus

Auf der Haut gebackenes Wolfsbarschfilet mit Riesengarnelenspieß und Safransauce

€ 21.50

Dagvangst

€ dagprijs

Vlees hoofdgerechten:

Huis gegaarde Spare- ribs met aioli

Hausgemachte Spareribs mit Aioli

€ 20.50

Varkenshaas met spek en saus van tijm

Schweinefilet mit Speck und Thymiansauce

€ 20.50

Super Saté

Super saté

€ 19.50

Huisgemaakte dubbele cheeseburger met tomatensalsa, mosterd

Selbst gemachter doppelter Cheeseburger mit Tomatensalsa, Senf

€ 19.50

Tournedos met gebakken champignons en pepersaus

Tournedos mit gebratenen Champignons und Pfeffersauce

€ 23.50

Desserts:

Smoothie van roodfruit en watermeloen en citroenijs

Smoothie aus roten Früchten und Wassermelonen- und Zitroneneis

€ 7.50

Dame blanche

€ 7.50

Huisgemaakt appelgebak met vanille ijs, gemarineerde aardbeien en slagroom

Hausgemachter Apfelkuchen mit Vanilleeis, marinierten Erdbeeren und Schlagsahne

€ 7.50

Cremeux van Zeeuwse duindoornbes met chocolade ganache

Cremeux von Zeeland Sanddorn mit Schokoladenganache

€ 7.50