



WIJN BIJ STIJN

WIJNBAR | ETEN

Lunchkaart Wijn bij Stijn

Charcuterie 12,-

Gesneden op de Berkel uit 1976. Kies van het bord of neem een gemengd plankje.

Kaas 2,75 per kaas

Deze snijden we aan tafel. Kies wat je lekker vindt.

Super erbij: Ahr 6 Likörwein 8,50

Visplateau 10,- p.p.

Een bordje vol lekkers uit de zee! Min 2 pers.

Gravad lax 8,-

Gemarineerd door de papa van Stijn!

Klein voor bij borrel

Gebrande Spaanse amandelen 4,5

Chorizo- of garnalenkroketten (2) 5

Bitterballen van Huub (2) 2

Bijgerechten (ook los lekker)

- Tortilla de patatas 3
- Brood met drie dips 5
- Gepofte rode biet met 3,5
appel en geitenkaas
- Huisgemaakte falafel 5

Happen

Zelf gemaakt en vers (dus ook wel eens op), perfect voor bij je mooie glas wijn!

- 3 verse oesters 9
- Gebrande zwaardvis met 9
Hollandse garnalen
- Dingesneden eendenborst 7,5
met dadel en pompoentoffee
- Terrine van eendenbout 10
en eendenlever
- Zeeuwse mosselen in knoflook 7,5
- Gestoofde kalfswang 9
- Gepofte knolselderij met 6,5
truffelvinaigrette en nootjes

Pintxos 3,25- per stuk, 4 voor 12

Een pintxo is een Baskische kleine hap, letterlijk met een prikkertje. Geserveerd op brood. Lekker om te delen!

- Makreel met citroenmayonaise
- Gebakken paddenstoel met truffelcrème en aceto
- Tomatensalade met boquerones
- Zuurkool met krokante pancetta
- Cojonudo: chorizo met kwartelei
- Gekarameliseerde witschimmelkaas met dadels

Toe 5,5

- Lemon pie
- Madeleine met karamelparfait
- Clementines met kaneelhangop, tonicgranité en pecannoot

Lunchmenu 16,-

Dingesneden buikspek met zoetzure wortel, venkel, kerriemayonaise en pindacrumble

Boef Bourguignon met andijviestamppot

of

Zeebaars met gele curry saus, geroosterde prei en bloemkool, zoetzure venkel en wilde rijst

of

Belugalinzen met geroosterde aubergine, paprika en pompoen en compote van rode uien

Allergisch? Laat het ons weten!