

Diner



Naast de gerechten op de kaart werken wij met dagverse producten uit onze koelkasten. Wij vertellen u met veel plezier over het mooie stukje vlees of vis dat we u kunnen aanbieden en waar onze chef met passie en genoeg een mooi gerecht van maakt. Bij ons aan tafel krijgt u standaard een “Dave’s Dikke Bammetje” en ijswater.

Dagschotel	€	12,50
Heerekamer Oester Oester van het moment/limoen/vodka (per stuk)	€	4,00
<i>Bijpassende wijn: een half glaasje cava (half glas)</i>	€	<i>2,90</i>

Voorgerechten

Trio van oesters gestoomd uit de oven/Heerekamer Oester/gefrituurd met wasabi mayo	€	10,50
<i>Bijpassende wijn: Cava, Spanje</i>	€	<i>6,25</i>
Ossenworst /ossenvorst crème/piccalilly ijs/piccalilly mayo	€	10,50
<i>Bijpassende wijn: Blanc de Pinot Noir, Weingut Fusser, Pfalz, Duitsland</i>	€	<i>6,25</i>
Hertenpastrami /Bulgur salade/rode paprika mayo/zoetzuur/kruidenhumus	€	10,50
<i>Bijpassende wijn: Chenin Blanc, Babylon's Peak, Zuid Afrika</i>	€	<i>6,25</i>
Geroosterde tonijn /piment mayo/Bloody Mary gelei/geroosterde ananas/peperchips crumble	€	10,50
<i>Bijpassende wijn: Burgunder vom Löss, Weingut Kolkman, Wagram, Oostenrijk</i>	€	<i>6,25</i>
Tomaten tarte tatin /Burrata/basilicum knoflook yoghurt/salade gegrilde groenten	€	10,50
<i>Bijpassende wijn: Out oft he Blue rosé, Provence, Frankrijk</i>	€	<i>6,25</i>

Tussengerecht

Heerekamer Gamba's	€	8,50
<i>Bijpassende wijn: Chardonnay Postales (Patagonië Argentinië)</i>	€	<i>5,50</i>
Soep van het moment	€	7,50
Gestoomde coquilles met tausi en uienpress	€	11,00

Hoofdgerecht

Duo van fazantfilet en Hertestoof /portjus	€	23,00
<i>Bijpassende wijn: Malbec Estate Grown 1884, Bodegas Escorihuela, Argentinië</i>	€	<i>6,25</i>
Catch of the day /visje van het moment met bijpassende garnituren	€	21,00
<i>Bijpassende wijn: Dave's choice</i>	€	<i>6,25</i>
Gele groenten curry /diverse groentes/currysous/komkommer yoghurt salade/ Beriani rijst/groente chips	€	21,00
<i>Bijpassende wijn: Grüner Veltliner vom Löss, Weingut Kolkman, Wagram, Oostenrijk</i>	€	<i>6,25</i>
Tournedos gebakken of van de grill /kruidenboter, rode wijnsaus of salsa verde	€	21,00
Met eendenlever (extra)	€	4,00
<i>Bijpassende wijn: Nydia Monastrell, Jumilla, Spanje</i>	€	<i>6,25</i>
T-Bone Steak (Iers rundvlees) /kruidenboter en seizoensgroenten	€	29,00
<i>Bijpassende wijn: Vegamar Garnacha Seleccion, Valencia, Spanje</i>	€	<i>6,25</i>
Cote de Boeuf Te bestellen vanaf 2 personen, geserveerd met verse friet en salade	(p.p.) €	31,50
<i>Bijpassende wijn: Palomar Equilibrio, Carmenère, Cabernet Sauvignon, Chili</i>	€	<i>6,25</i>

Bijgerecht

Dave's dikke bammetje	€	3,50
Verse friet	€	3,50
Frisse salade	€	3,50

Nagerecht

Citrus dessert Limoen pannacotta /bloedsinaasappelijs/mandarijnsalade/ sinaasappel cardamon gelei	€	9,25
<i>Bijpassende wijn: Sauvignon Blanc Dulce, Menade, Spanje</i>	€	<i>6,25</i>
Speculaas/Peer	€	9,25
<i>Bijpassende wijn: Chorus Muscat Moelleux, Frontignan Frankrijk</i>	€	<i>6,25</i>
Kaasplank Selectie van 4 soorten kaas uit onze kaaskast met vijgenbrood en Rijnlander jam	€	11,50



Besides the dishes on our menu our chef can make a nice dish with passion and pleasure with the daily fresh meat or fish we have in the house. Ask our servants for it.

We always serve bread and icewater at our tables

Todays Special	€	12,50
Heerekamer Oyster Oyster of the moment/lime/vodka/Tabasco p.s.	€	4,00
<i>Matching wine: half a glass of cava half gl.</i>	€	<i>2,90</i>

Starters

Oyster Trio steamed oyster/Heerekamer Oyster/fried with wasabi mayo	€	10,50
<i>Matching wine: Cava, Spanje</i>	€	<i>6,25</i>
Ossenworst (raw beef) /ossenvorst cream/piccalilly ice/piccalilly mayo	€	10,50
<i>Matching wine: Blanc de Pinot Noir, Weingut Fusser, Pfalz, Germany</i>	€	<i>6,25</i>
Pastrami of deer /Bulgur salad/red bell pepper mayo/sweet and sour/humus	€	10,50
<i>Matching wine: Chenin Blanc, Babylon's Peak, South Africa</i>	€	<i>6,25</i>
Roasted tuna/allspice mayo /Bloody Mary jelly/roasted pineapple/ peppercrisp crumble	€	10,50
<i>Matching Wine: Burgunder vom Löss, Weingut Kolkman, Wagram, Austria</i>	€	<i>6,25</i>
Tomato tarte tatin /Burrata/basil garlic yogurt/salad with grilled vegetables	€	10,50
<i>Matching wine: Out oft he Blue rosé, Provence, France</i>	€	<i>6,25</i>

Extra course

Heerekamer gamba's	€	8,50
<i>Matching wine: Chardonnay Postales (Patagonië Argentinië)</i>	€	<i>5,50</i>
Soup of the moment	€	7,50
Steamed scallops with tausi en onionpress	€	11,00

Main course

Duo of Pheasant and stew of Deer / portsauce	€	23,00
<i>Matching wine: Malbec Estate Grown 1884, Bodegas Escorihuela, Mendoza, Argentina</i>	€	<i>6,25</i>
Catch of the day	€	21,00
<i>Matching wine: Dave's choice</i>	€	<i>6,25</i>
Yellow vegetable curry /cucumber yogurt salad/Beriani rice/vegetable crisps	€	21,00
<i>Matching wine: Grüner Veltliner vom Löss, Weingut Kolkman, Wagram, Austria</i>	€	<i>6,25</i>
Beef Tenderloin Fried or grilled/garlic butter, red wine sauce or salsa verde	€	21,00
With duck liver extra	€	4,00
<i>Matching wine: Nydia Monastrell, Jumilla, Spain</i>	€	<i>6,25</i>
T-Bone Steak (Irish beef) /garlic butter and vegetables of the season	€	29,00
<i>Matching wine: Vegamar Garnacha Seleccion, Valencia, Spain</i>	€	<i>6,25</i>
Cote de Boeuf To order for 2 persons , served with fries and salad, price per person,	€	31,50
<i>Matching wine: Palomar Equilibrio, Carmenère, Cabernet Sauvignon, Chili</i>	€	<i>6,25</i>

Extra's

Dave's dikke bammetje	€	3,50
Fresh fries	€	3,50
Fresh salad	€	3,50

Desserts

Citrus dessert Lime pannacotta/blood orange ice/mandarijnsalad/orange cardamon jelly	€	9,25
<i>Matching wine: Sauvignon Blanc Dulce, Menade, Spain</i>	€	<i>6,25</i>
Spiced Bisquit/Pear Spiced bisquit terrine/sugared almonds/poached pear/pear ice	€	9,25
<i>Matching wine: Chorus, Muscat de Frontignan, France</i>	€	<i>6,25</i>
Cheese Board Selection of 4 cheeses with figbread and Rijnlanderjelly	€	11,50

Diner



Shared dining (vanaf 4 personen)

Een 5 gangen menu van diverse gerechten van de kaart om samen te delen

p.p. € 50,00

Chef's menu

3 gangen Chef Menu

€ 36,50

Wijnarrangement/BOB arrangement (halve glazen)

€ 18,00 (10,00)

4 gangen Chef Menu

€ 44,00

Wijnarrangement/BOB arrangement (halve glazen)

€ 23,00 (12,50)

5 gangen Chef Menu

€ 51,50

Wijnarrangement/BOB arrangement (halve glazen)

€ 28,00 (15,00)

Heeft u een allergie, laat het ons weten

Wij wensen u een smaakvolle beleving, Team de Heerekamer



Shared Dining (to order at least 4 persons and up)

A five-course menu with different items to share with each other

p.p. € 50,00

Menu's (chef's choice)

3 course Chef Menu

€ 36,50

3 course wine pairing/half glass wine pairing

€ 18,00 (10,00)

4 course Chef Menu

€ 44,00

4 course wine pairing/half glass wine pairing

€ 23,00 (12,50)

5 course Chef Menu

€ 51,50

5 course wine pairing/half glass wine pairing

€ 8,00 (15,00)

Do you have an allergy? Please let us know.

We wish you a tasteful experience, Team De Heerekamer

