



# Dinerkaart





## Salade Ossenhaas

Gebakken ossenhaaspuntjes met rode pesto op een frisse salade met gebakken champignons, ui, spekjes en een sojadressing

*Gebratene Rinderfiletspitzen mit rotem Pesto auf frischem Salat mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Speck und einem Sojadressing*

*Fried pieces of beef tenderloin with red pesto on a fresh salad with fried mushrooms, onion, bacon and served with a soya dressing*

normaal

12,5

groot

16,5

## Rundercarpaccio

Dungesneden runderlende met parmezaansnippers, pijnboompitjes, zongedroogde tomaat, balsamicostroop en truffelmayonaise

*Dünn geschnittene Runderlende mit Parmesan, Pinienkernen, sonnengetrockneten Tomaten, Balsamicosirup und Trüffel Mayonnaise*

*Thinly sliced beef with flakes of Parmesan, pine nuts, sun-dried tomatoes, balsamicosyrup and truffle mayonnaise*

11

## Rilette van makreel

Een smeûige pastei van makreel met een bitterbal van rivierkreeft en een coulis van zeekraal

*Cremige Makrelenpastete mit Krokette aus Flusskrebse und Coulis aus Meeresspargel*

*A creamy mackerel pasty with a crayfish croquette, served with a glasswort coulis*

9

## Terrine van kalfswang

Langzaam gegaarde kalfswang met gekarameliseerde appeltjes, daarbij een crème van piccalilly en een dressing van appelstroop

*Langsam geschmorte Kalbsbäckchen mit Karamellisierten Äpfeln, Piccalilly und Apfelgelee-Dressing*

*Slowly cooked veal cheek with caramelised Apple, served with a piccalilli cream and an apple butter dressing*

12

## Bavarois van rode biet

Een luchtige bavarois van rode biet met gemarineerde vijgen en romige geitenkaas

*Luftiges Bavarois aus roter Bete mit marinierten Feigen und cremigen Ziegenkäse*

*A light and airy beetroot bavarois with marinated figs and creamy goat's cheese*

9,5

Koude voorgerechten  
en salade

## Tomatensoep

Vegetarische tomatensoep met cherrytomaatjes

*Vegetarische Tomatensuppe mit Kirschtomaten*

*Vegetarian tomato soup with cherry tomatoes*

4,9

## Kalfsbouillon

Dubbel getrokken kalfsbouillon met kalfsschenkel

*Zweifach gezogene Kalbsbouillon mit Kalbshaxe*

*Twice-cooked veal broth with veal shank*

5,5

## Bouillabaisse

Vissoep, goed gevuld met diverse vissoorten

**als maaltijdsoep**

*Reichhaltige französische Fischsuppe*

*Rich fish soup with a variety of fish*

7,5

12,5

## Tripel breadsoep

Soep van bruinbrood en Othmar tripel bier met spekjes

*Suppe mit Vollkornbrot, Othmar Tripel Bier und Speckwürfeln*

*Soup prepared with whole-wheat bread, Othmar Tripel beer and diced bacon*

6

Alle soepen worden geserveerd met brood en boter

*Alle Suppen werden mit Brot und Butter serviert*

*All soups are served with bread and butter*

## Gemarineerde shiitakes

Shiitakes met een kruidenborst van quinoa en panko,  
met een mayonaise van paddenstoelen

*Shiitake-Pilze mit einer Kräuterkruste aus Quinoa und Panko, serviert mit einer Pilz-Mayonnaise*  
*Shiitake mushrooms in a quinoa, panko and herb crust, served with a mushroom mayonnaise*

9

## Gebakken eendenborst

Medium gebakken eendenborst op een puree van zoete aardappel,  
gekarameliseerde hazelnoten en een stroperige rode-uiensaus

*Medium gebackene Entenbrust auf Süßkartoffelpüree mit karamellisierten Haselnüssen und einer sämigen Sauce aus roten Zwiebeln*  
*Medium rare duck breast on a sweet potato mash, served with caramelised hazelnuts and a syrupy red onion sauce*

9

## Gebakken gamba's

Gemarineerde gamba's in een saus van gepofte knoflook

*Marinierte Riesengarnelen in einer Sauce aus geröstetem Knoblauch*  
*Marinated prawns in a roast garlic sauce*

9,5

## Scholfilet en bloedworst

Gebakken scholfilet op risotto met een kreeftenjus en croutons van bloedworst

*Gebackenes Schollenfilet auf Risotto mit Krebsauce und Blutwurst-Croutons*  
*Pan-fried fillet of plaice served on risotto, with a lobster jus and black pudding croutons*

11,5

## Brood uit de oven

Meergranen oerbrood met huisgemaakte kruidenboter,  
knoflooksaus en een tapenade van tomaat

*Mehrkornbrot mit hausgemachter Kräuterbutter, Knoblauchsauce und einer Tomaten-Tapenade*  
*Traditional wheat and rye bread with homemade herb butter, garlic sauce and tomato tapenade*

voor 2 pers.  
voor 4 pers.

4,5  
8

### Spies ossenhaas

Een spies van malse stukjes ossenhaas, gemarineerd met rode pesto en een saus van peper

*Zartes Rinderfiletspieß in einer Marinade aus roten Pesto, serviert mit ein Pfeffersauce*

*Skewer of juicy beef tenderloin marinated in red pesto, served with a pepper sauce*

22,9

### Black Angus biefstuk van de dikke lende

Een malse tournedos van ossenhaas met een tempura van ui en een rode portsaus

*Zartes Rinderfilet mit Zwiebeln im Tempurateig und rote Portweinsauce*

*Succulent beef tenderloin tournedos with onion tempura and a red port jus*

22

### Stoofpot van gevogelte

Een sudderpotje van parelhoen, eend en fazant met paddenstoelen, geserveerd met een kastanje-aardappelpuree

*Schmorgericht aus Perlhuhn, Ente und Fasan mit Pilzen, serviert mit einem Maronen-Kartoffelpüree*

*A guinea fowl, duck and pheasant stew with mushrooms, served with chestnut-potato mash*

19,5

### Sukade van kalf

Langzaam gegaarde kalfssukade met een stampotje van andijvie en daarbij een jus van kruidnagel

*Langsam gegartes Schulterfilet vom Kalb mit Endivien-Eintopf und Nelkensauce*

*Slowly cooked veal shoulder steak with an endive mash, served with a clove gravy*

19,5

### Gevulde varkenshaas

Varkenshaas gevuld met cranberry's, appel en walnoten met een saus van bruine rum en appelstroop

*Schweinefilet gefüllt mit Cranberrys, Äpfeln, Walnüssen und einer Sauce aus braunem Rum und Apfelgelee*

*Pork tenderloin stuffed with cranberries, apple and walnuts, served with a brown rum and apple syrup jus*

18

### Boerenschnitzel

Rijk gegaarde schnitzel met spek, ui, champignons en paprika

*Reich garniertes Schnitzel mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Paprika*

*Richly garnished schnitzel with bacon, onions, mushrooms and peppers*

17,5

## **Zeewolf**

Gebakken zeewolffilet op een puree van waterkers  
en een saus van rode paprika

*Gebackenes Seewolfsfilet auf Brunnenkresse-Püree und mit roter Paprikasauce*

*Pan-fried fillet of catfish served on a cress puree, with a red bell pepper sauce*

19

## **Zalmfilet**

Zalmfilet gemarineerd met groene kruidenolie  
op een pasta met verse groenten

*Lachsfilet mariniert in einer grüne Würzöl, auf ein Pasta mit frisches Gemüse*

*Salmon marinated in a green herb oil, on pasta with fresh vegetables*

21,5

## **Knoflookgamba's**

Gebakken gemarineerde knoflookgamba's met een kruidige basmatirijst  
van limoengrasen gember met cherrytomaatjes

*Gebackene Riesengarnelen, in Knoblauch mariniert und serviert mit würzigem Basmati-Reis mit Zitronengras, Ingwer und Kirschtomaten*

*Pan-fried marinated garlic prawns, served with lovely and fragrant lemon grass and basmati rice and cherry tomatoes*

17,5

## **Snoekbaars**

Gebakken snoekbaarsfilet met een saus van doperwten en  
een krokantje van parmezaan

*Gebackener Zander mit Erbsensauce und Parmesan*

*Pan-fried pike perch fillet with a snow pea sauce and crispy Parmesan tuile*

16

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met twee aardappelgerechten en frisse rauwkost

*Alle Hauptgerichte werden mit zwei Kartoffelgerichte und frisches rohes Gemüse serviert*

*All main courses are served with two potato dishes and fresh salads*

### **Oosterse groentecurry**

Een licht pittige groentecurry met kruidige basmatirijst van limoengras en gember

*Leicht scharfes Gemüsecurry mit würzigem Basmati-Reis mit Zitronengras und Ingwer*

*A mildly spicy vegetable curry with fragrant lemon grass and ginger basmati rice*

14,5

### **Gemarineerde pompoen**

Langzaam gegaarde en gemarineerde pompoen met een puree van kastanjes en een saus van witte ui

*Langsam gegarter und mariniertes Kürbis mit Maronenpüree und einer weißen Zwiebelsauce*

*Slowly cooked marinated pumpkin with a chestnut puree and a white onion sauce*

11,5

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met twee aardappelgerechtten en frisse rauwkost

*Alle Hauptgerichte werden mit zwei Kartoffelgerichte und frisches rohes Gemüse serviert*

*All main courses are served with two potato dishes and fresh salads*

### **Frikandel, kroket of kipfingers**

*Frikandel, kroket oder Hähnchenfinger*

*Frikandel (minced-meat hot dog), croquette or chicken fingers*

5,5

### **Fish and Chips**

*Fisch und Pommes Frites*

*Fish and Chips*

8,5

### **Mini-schnitzel naturel**

*Minischnitzel natur*

*Plain mini schnitzel*

8,5

Kindergerechten worden geserveerd met warme groenten en friet of gebakken aardappelen

*Kindengerichte werden mit warmem Gemüse und Pommes Frites oder Bratkartoffeln serviert*

*Children dishes are served with warm vegetables and chips or baked potatoes*



## Mascarpone bavarois

Een luchtige bavarois van mascarpone met een crumble van koffie, pure chocolade crème, vanillesaus en boerenroomijs

*Luftiges Bavarois aus Mascarpone mit Kaffeestreuseln, zarter Crème aus purer Schokolade, Vanillesauce und Sahneis aus regionaler Herstellung*  
*A light and airy mascarpone bavarois, served with a coffee crumble, dark chocolate cream, vanilla sauce and artisanal ice cream*

7,2

## Smeuïge chocolade brownie

Een heerlijk zachte pure chocolade brownie met een saus van zwarte bes en witte chocoladeroomijs

*Himmlich zarter Brownie aus purer Schokolade mit schwarzer Johannisbeersauce und Sahneis aus weißer Schokolade*  
*Delectable and soft dark chocolate brownie served with a black currant sauce and white chocolate ice cream*

7,5

## Parfait van Licor 43 en steranijs

Een romige en luchtige parfait van Licor 43 en steranijs met op Turkse wijze gemarineerde mandarijn en een saus van Grand Marnier

*Sahnig leichtes Parfait mit Licor 43, Steranis und türkisch marinierten Mandarinen und einer Sauce von Grand Marnier*  
*A creamy and light parfait of Licor 43 and star anise, served with turkish-style marinated tangerine and a Grand Marnier sauce*

6,7

## Coupe notenijs

Een volle coupe ijs van hazelnoten en walnoten met een zachte compote van vanillepeertjes en karamelsaus

*Haselnuss- und Walnusseis mit einem zarten Kompott aus Vanillebirnen und Karamellsauce*  
*A generous hazelnut and walnut ice cream sundae, served with a lovely and smooth vanilla pear compote and a caramel sauce*

6,9

## Kaasplank

Vier soorten kaas (oude Rotterdammer, Epoisses, Danish Blue en een Calvados camembert) met brood, nootjes, druiven en een gelei van kweeperen

*Vier Käsesorten (Oude Rotterdammer, Epoisses, Danish Blue und Camembert au Calvados), mit Brot, Nüssen, Weintrauben und Quittengelee*  
*Four types of cheese (mature Rotterdammer, Epoisses, Danish Blue and a Calvados camembert) served with bread, assorted nuts, grapes and a quince jelly*

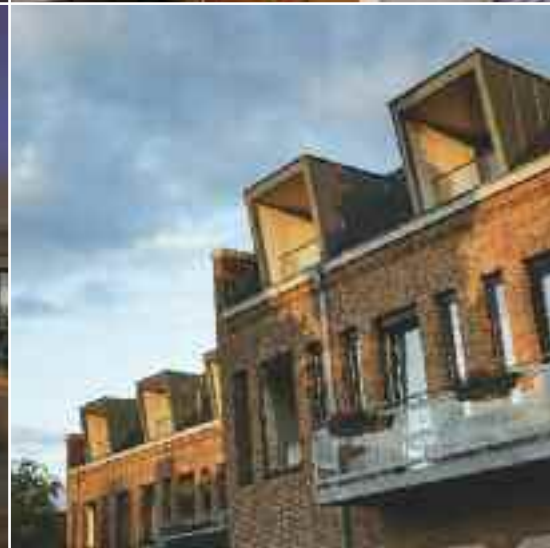
11,5

## Kindercoupe

Coupe vanille- en aardbeienijs met vruchtensiroop en slagroom

*Vanille- und Erdbeereis mit Früchtesirup und Sahne*  
*Vanilla and strawberry ice cream sundae with fruit-syrup and whipped cream*

4,5



**Hotel de Schout / Restaurant Oosth**  
Burg. Hoogklimmerstraat 2 | 7591 ET Denekamp  
T. +31 (0)541 - 572 555 | [info@hoteldeschout.nl](mailto:info@hoteldeschout.nl)  
[www.hoteldeschout.nl](http://www.hoteldeschout.nl)