



# Dinerkaart





# Koude voorgerechten en salade

Kalte Vorspeisen  
Cold appetizers

<b>Salade Ossenhaas</b>	normaal groot	<b>13,5</b> <b>16,5</b>
Gebakken ossenhaaspuntjes, gemarineerd met rode pesto op een frisse salade met gebakken champignons, ui, spekjes en een sojadressing		
<i>Gebratene Rinderfiletspitzen mit rotem Pesto auf frischem Salat mit gebratenen Pilzen, Zwiebeln, Speck und einem Sojadressing</i>		
<i>Fried pieces of beef tenderloin with red pesto on a fresh salad with fried mushrooms, onion bacon and served with a soya dressing</i>		
<b>Rundercarpaccio</b>		<b>11,5</b>
Dungesneden runderlende met Grana Padano snippets, pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes, balsamicostroop en truffelmayonaise		
<i>Dün geschnittene Rinderlende mit Grana Padano, Pinienkernen, sonnengetrockneten Tomaten, Balsamicosyrup und Trüffel Mayonnaise</i>		
<i>Thinly sliced beef with flakes of Grana Padano, pine nuts, sun-dried tomatoes, balsamicosyrup and truffle mayonnaise</i>		
<b>Een frisse salade van tomaten met parmaham</b>		<b>12</b>
Een salade met gemarineerde coeur de boef tomaten, gedroogde parmaham chips, pijnboompitjes, olijven en parmezaan tuilles		
<i>Ein Salat aus marinierten Coeur-de-Boef-Tomaten, getrockneten Parmaschinkenchips, Pinienkernen, Oliven und Parmesanwürfeln</i>		
<i>A salad with marinated Coeur de Boef tomatoes, dry-cured Parma ham crisps, pine nuts, olives and Parmesan wafers</i>		
<b>Gerookte meerval met bloemkool</b>		<b>12</b>
Tartaar van gerookte meerval met daarbij gefermenteerde bloemkool, een sinaasappel-mayonaise en een koekje van saffraan		
<i>Tartar aus geräuchertem Wels mit fermentiertem Blumenkohl, einer Orangenmayonaise und einem Safranplätzchen</i>		
<i>Tartar of smoked catfish with fermented cauliflower, mayonnaise à l'orange and a saffron biscuit</i>		
<b>Krokant gebakken geitenkaas</b>		<b>9</b>
Krokant gebakken geitenkaas met een chutney van gekarameliseerde peer, creme van rode biet en een zwarte olijvenpoeder		
<i>Knusprig gebackener Ziegenkäse mit einem Chutney aus karamellisierter Birne, Creme aus Roter Bete und einem Pulver von schwarzen Oliven</i>		
<i>Crispy fried goat cheese with a chutney of caramelised pear, cream of beetroot and black olives powder</i>		

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood en kruidenboter

*Alle Vorspeisen werden mit Brot und Kräuterbutter serviert*

*All starters are served with bread and herb butter*

# Soepen

Suppe  
Soups

## **Tomatensoep**

Vegetarische tomatensoep gevuld met cherrymaantjes

*Vegetarische Tomatensuppe mit Kirschtomaten*

*Vegetarian tomato soup with cherry tomatoes*

**5**

## **Bouillon van lente-ui**

Een heldere bouillon van lente-ui met shiitake en fijngesneden rode peper

*Eine klare Bouillon aus Frühlingszwiebeln mit Shiitake und feingeschnittener roter Paprika*

*A clear bouillon of spring onions with shiitake mushrooms and julienned red pepper*

**6,5**

## **Spinaziesoep**

Zachte spinaziesoep met mascarpone en zalmsnippers

*Milde Spinatsuppe mit Mascarpone und Lachschnipsen*

*A smooth spinach soup with mascarpone and salmon flakes*

**7,5**

## **Bouillabaisse**

Vissoep, goed gevuld met diverse vissoorten

*Reichhaltige französische Fischsuppe*

*Rich fish soup with a variety of a fish*

**7,9**

Alle soepen worden geserveerd met brood en kruidenboter

*Alle Suppen werden mit Brot und Kräuterbutter serviert*

*All soups are served with bread and Herb butter*

# Warmere voorgeraden

Warme Vorspeisen  
Hot appetizers

## Gebakken gamba's

9,9

Gemarineerde gamba's overgoten met een saus van gepofte knoflooksaus  
*Marinierte Riesengarnelen in einer Sauce aus geröstetem Knoblauch*  
*Marinated prawns in a roast garlic sauce*

## Beignets van courgette

9,5

Krokant gebakken beignets van courgette en Gruyère kaas op een salade van bimi(asperge-brocoli) met een saus van yoghurt en dille  
*Knusprig gebackene Beignets aus Zucchini und Gruyère-Käse auf einem Salat aus Bimi (Spargelbrokkoli) mit einer Joghurt-Dill-Sauce*  
*Crispy courgette and Gruyere cheese beignets, served on a broccolini (baby broccoli) salad with yoghurt and dill dressing*

## Iberico ribfingers

11,5

Zoete ribfingers van het iberico varken, gemarineerd met Jack Daniels, op een pittige american coleslaw met een huisgemaakte bbq saus  
*Süße Rippchen vom Iberico-Schwein, mariniert mit Jack Daniels auf amerikanischem Krautsalat mit Hausgemachte bbq Sauce*  
*Sweet Iberico pork rib fingers marinated with Jack Daniels, served on American coleslaw with own made bbq sauce*

## Gebrande zalm

12

Gebrande zalmfilet afgelakt met een unagi saus daarbij een bitterbal van wakame  
*Gerösteter Lachs, abgerundet mit einer Unagi-Sauce und einem Wakame-Bitterballen als Beilage*  
*Broiled salmon fillet varnished with an unagi (Japanese eel) sauce and accompanied by a wakame croquette*

## Brood uit de oven

voor 2 pers. 5

voor 4 pers. 8,5

Oerbrood met huisgemaakte kruidenboter, knoflooksaus en een tapenade van tomaten  
*Mehrkornbrot mit hausgemachter Kräuterbutter, Knoblauchsauce und einer Tomaten-Tapenade*  
*Traditional wheat and rye bread with homemade herb butter, garlic sauce and tomato tapenade*

# Hoofdgerechten vlees

Hauptgerichte Fleisch  
Maindish meat

<b>Spies ossenhaas</b> Een spies van malse stukjes ossenhaas, gemaarneerd met rode pesto, daarbij een groene peper saus <i>Zartes Rinderfiletspieß in einder Marinade aus rotem Pesto, serviert mit ein Grüne Pfeffersauce</i> <i>Skewer of juicy beef tenderloin marinated in red pesto, served with a green pepper sauce</i>	<b>23,5</b>
<b>Black Angus biefstuk van de dikke lende</b> Een malse biefstuk van het Black Angus rund met een kruidenboter <i>Zartes Rinderfilet serviert mit Kräuterbutter</i> <i>Black Angus Beef served with herb butter</i>	<b>22,9</b>
<b>Marokkaanse lamsstoofpot</b> Een kruidige lamsschotel met kikkererwten, ras el hanout kruiden en harissa geserveerd met een tomatencouscous <i>Ein würziges Lammgericht mit Kichererbsen, Ras el Hanout und Harissa, serviert mit Tomatencouscous</i> <i>A spicy lamb dish with chickpeas, ras el hanout spices and harissa, served with tomato couscous</i>	<b>19,5</b>
<b>Procureur van het wolvarken</b> Langzaam gegaarde varkensnek van het mangalica wolvarken, gegrild en daarbij een puree van pastinaak en een jus van rode wijn <i>Langsam gegarter Schweinenacken vom Mangalica-Schwein, gebrillt und mit Pastinakenpurée und Rotweinjus serviert</i> <i>Slowly braised neck of pork from the Mangalica pig, grilled, with a parsnip purée and red wine gravy</i>	<b>21,5</b>
<b>Kalkoenhaasjes met pancetta</b> Kalkoenhaasjes omwikkelt met pancetta en een saus van kardemom <i>Putenfilet, mit Pancetta umwickelt und einer Kardamomsauce serviert</i> <i>Turkey fillets wrapped in pancetta with a cardamom sauce</i>	<b>17,9</b>
<b>Schnitzel de Schout</b> Rijk gegarneerde en krokant gebakken schnitzel met spek, ui, paprika en champignons <i>Reich garniertes Schnitzel mit Speck, Zwiebeln, Champignons, und Paprika</i> <i>Richly garnished schnitzel with bacon, onions, mushrooms and peppers</i>	<b>18,5</b>

## Hoofdgerechten vis

Hauptgerichte Fisch  
Maindish fish

### Gamba's met tagliatella **18,5**

Gemarineerde en gebakken knoflookgamba's met baby spinazie en cherry tomaatjes op tagliatella met een gepofte knoflooksau

Marinierte und gebackene Knoblauchgambas mit Babyspinat und Kirschtomaten auf Tagliatelle mit einer gerösteten Knoblauchsauce

Marinated and fried garlic prawns with baby spinach and cherry tomatoes, served on tagliatelle with a roasted garlic sauce

### Gegrilde tonijnfilet **23,5**

Tonijnfilet van de grill op een kruidige salade met een oosterse soja dressing

Thunfischfilet vom Grill auf einem würzigen Salat mit asiatischem Sojadressing

Grilled tuna fillet on a spicy salad with oriental soy dressing

### Gebakken zeebaars **19,8**

Zeebaars filet daarbij gebakken little gem sla en een saus van noilly pratt

Ein würziges Lammgericht mit Kichererbsen, Ras el Hanout und Harissa, serviert mit Tomatencouscous

A spicy lamb dish with chickpeas, ras el hanout spices and harissa, served with tomato couscous

### Kabeljauwstaart **18,5**

Op de huid gebakken kabeljauwstaart met een basilicum beurre blanc saus

In der Haut gebackener Kabeljauschwanz mit einer Beurre-blanc-Sauce mit Basilikum

Cod tail seared on the skin with a basil beurre blanc sauce

### Bloemkoolquiche **16,5**

Een quiche van bloemkool en aardappel met een crème van pastinaak en een saus van kardemom

Eine Quiche aus Blumenkohl und Kartoffeln mit Pastinakcreme und Kardamomsauce

A cauliflower and potato quiche with cream of parsnip and a cardamom sauce

### Aziatische curry met spinazie en kokos **15,5**

Curry van kikkererwten, tomaten, spinazie en kokosmelk geserveerd

met een tomatencouscous en gebakken little gem sla

Curry aus Kichererbsen, Tomaten, Spinat und Kokosmilch, serviert mit Tomatencouscous und gebackenem Romana-Salat

Curry with chickpeas, tomatoes, spinach and coconut milk, served with tomato couscous and baked little gem lettuce

## Hoofdgerechten vegetarisch

Vegetarische Speisen  
Vegetarian dishes

# Kindergerichte

Kinder Speisen  
Child dishes

## Frikandel, kroket of kipfingers 6

Frikandel, kroket oder Hänchenfinger

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

## Fish and Chips 9,5

Fisch und Pommes Frites

Fish and Chips

## Mini-schnitzel naturel 9,5

Minischnitzel naturell

Plain mini schnitzel

Kindergerichte worden geserveerd met warme groenten, friet of gebakken aardappelen

Kindergerichte werden mit warmem Gemüse, Pommes Frites oder Bratkartoffeln serviert

Children dishes are served with warm vegetables, chips or baked potatoes

## Kindercoupe 4,9

Coupe vanille en aardbeienijs met vruchtsiroop en slagroom

Vanille- und Erdbeereis mit Früchtesirup und Sahne

Vanilla and strawberry ice cream sundae with fruit-syrup and whipped cream

# Desserts

Nachspeisen  
Desserts

## Vanille hang-op

7,5

Romige hang-op met vanille, verse rode vruchten  
een coulis van mango en ijs van mandarijn

*Sahnige Buttermilchspeise mit Vanille, frischen roten Früchten, einem Mango-Coulis und Mandarineneis  
Creamy strained yoghurt with vanilla, fresh red fruit, a mango coulis and tangerine ice cream*

## Duet van groene appel

8,5

Bavarois van groene appel met groene appel ijs en een saus van abrikoos

*Bayerische Creme aus grünem Apfel mit Grünem-Apfel-Eis und einer Aprikosensauce  
Bavarian cream of green apple with green apple ice cream and an apricot sauce*

## Coupe chocolade ijs

8,8

Pure chocolade ijs en ruby chocolade ijs met een saus van witte chocolade

*Zartbitterschokoladeneis und Ruby-Schokoladeneis mit einer Sauce aus weißer Schokolade*

*A combination of dark chocolate ice cream and Ruby chocolate ice cream with a white chocolate sauce*

## Notenmousse

7,9

Mousse van diverse soorten noten met caramelsaus en hazelnoot-praline ijs

*Mousse aus diversen Nussarten mit Karamellsauce und Haselnusspraliné-Eis*

*A mousse made from various types of nuts with a caramel sauce and hazelnut praline ice cream*

## Kaasplankje

11,5

Met Brie de Meaux, Livarot, Bleu d'Auvergne en een overjarige "De Rotterdamse oude"  
geserveerd met brood, nootjes, druiven en een gelei van kweepeer

*Mit Brie de Meaux, Livarot, Bleu d'Auvergne und einem alten Rotterdamsche Oude, serviert mit Brot, Nüssen, Trauben und einem Quittengelee  
With Brie de Meaux, Livarot, Bleu d'Auvergne and long-aged Rotterdam cheese, served with bread, nuts, grapes and a quince jelly*

Combineer  
onze desserts  
met een heerlijke  
dessertwijn  
of port.



## 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)