

RESTAURANT **INGER**

Lunch - Borrel - Diner

DINER 18.00 - 21.30



CHEF SPECIALS | voor - hoofd - nagerecht

Vraag naar het 3 of 4 gangen menu van de chef 35 || 45
Seizoens gebonden producten - ambachtelijk bereid

WIJN ARRANGEMENT 14.50 | 18.50

3 glazen wijnarrangement || 4 glazen wijnarrangement

AMBACHTELIJK BROOD | lactose vrij 3.⁵⁰

Tapenade - gezouten room boter - zeezout - olijfolie - balsamico

KOUDE VOORGERECHTEN

BURRATA  11.⁵⁰
Romige mozzarella - tomaat pomodori - crostini met pesto - balsamico siroop

HARTIGE FLAN VAN GROENE ASPERGES  11.⁵⁰
Falafal - rode uien compote - chioggia biet

TAMME EENDENBORST 12.⁵⁰
Eendenlever krul - granaatappel - eendenbout rilette

EIGEN GEROOKTE ZALM 12.⁵⁰
Cremé van mierikswortel - kappertjes - uitje - crostini

RUNDER CARPACCIO | extra eendenlever + € 5.- 12.⁵⁰
Truffel mayonaise - rucola - pijnboompitjes - Parmezaan - gedroogde ham

TONIJN TATAKI 12.⁵⁰
Teriyaki saus - wakame - soja boontjes - sesam

GEBAKKEN GAMBA'S | ook als hoofdgerecht te bestellen 12 | 22
Kruiden salade - tomaten salsa - zwarte knoflook mayonaise
risotto krokantje

SOEPEN

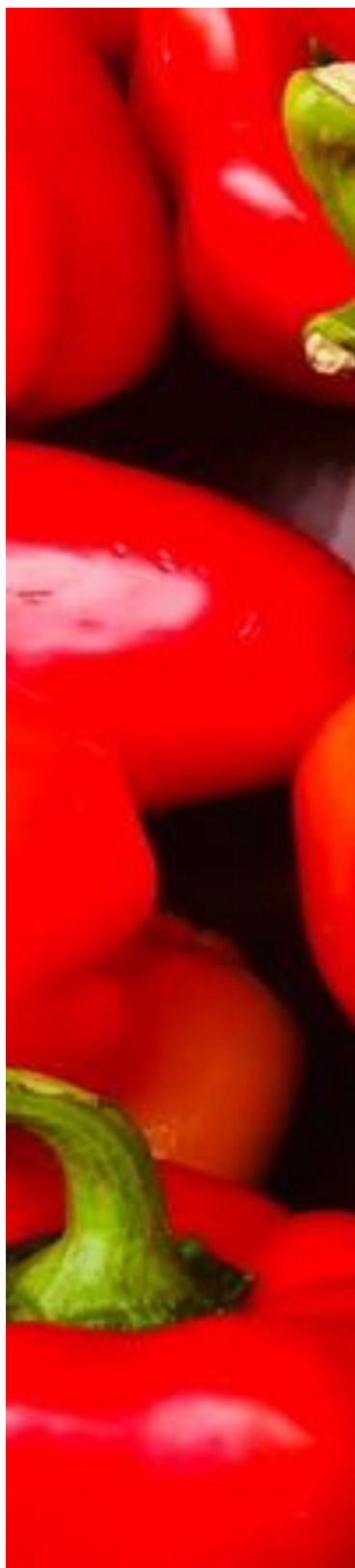
BOUILLABAISE 11.⁵⁰
Witvis - gamba - crostini - rouille

RODE CURRY | Lacto vrij | kan ook  VEGAN 10.⁵⁰
Maïshoender - sareh - citroenblad - gember - pepertje - eitje

RESTAURANT **INGER**

Lunch - Borrel - Diner

DINER 18.00 - 21.30



HOOFDGERECHTEN VIS

- GEBAKKEN ZEEDUIVEL 21.⁵⁰
Rode curry saus - soya boontjes - paksoi - koriander
- GEGRILDE TONIJNSTEAK 21.⁵⁰
Seizoensgroenten - Chimichurri - pasta orzo - Parmezaan

HOOFDGERECHTEN VEGA

- RAVIOLI's VAN GEITENKAAS EN MUNT 17.⁵⁰
Notenboter - amandelen - rucola - Parmezaan
- BULGUR en EMPANADA 17.⁵⁰
Gegrilde seizoensgroenten - gedroogde zuidvruchten - citrus

MAALTIJDSALADE

- SALADE GAMBA'S 17.⁵⁰
Gerookte chioggia - rucola - knoflook mayonaise - crostini
- SALADE MAÏSHOENDER 17.⁵⁰
Aziatische dressing - little gem - sambal scharreleitje

HOOFDGERECHTEN VLEES

- GEBAKKEN EENDENBORST en gekonfijte BOUT 19.⁵⁰
Tomaten salsa - pasta rissoni - Parmezaan - gegrilde groenten
- GEBAKKEN MAÏSHOENDER 19.⁵⁰
Aziatische dressing - paksoy shanghai - shi take - edamame boontjes
- GEGRILDE ENTRECOTE 21
Seizoensgroenten - bulgar - witte port saus - citrus - salie
- GEBAKKEN BIEFSTUK | van de Diamanthaas 21
Seizoensgroenten - krokant gestoofde ossestaart - cantharellen roomsaus - mousseline van aardpeer

EXTRA GARNITUUR

- GROENE SALADE 3.²⁵
- VERSE FRITES - mayo 4
- SEIZOENS GROENTEN 4

Al onze gerechten kunnen allergenen of sporen van allergenen bevatten, op verzoek kunnen wij hier rekening mee houden.

RESTAURANT **INGER**

Lunch - Borrel - Diner

DINER 18.00 - 21.30



NAGERECHTEN

DAME BLANCHE Vanille roomijs - chocolade saus - amandel biscuit - slagroom	7. ⁵⁰
BLONDIE brownie van witte chocolade Panna cotta van gezouten caramel - koffie crème - mokka ijs	8
CREME BRULEE van Pandan blad en Sereh Sinaasappel roomijs - sesam kletskep - stroh rum	8
CITROENTAARTJE Italiaansschuim - gemarineerde citrus - frambozen mascarpone ijs	8
KAAS PLATEAU Bourgondisch lifestyle Vijf kaassoorten - notenbrood - vijgenchutney	12. ⁵⁰
KOFFIE en ZOETIGHEDEN Koffie - thee naar keuze - begeleid door zoete lekkernijen	7. ⁵⁰

Dessertwijnen worden vaak vergeten maar zijn heerlijk bij het nagerecht. Vaak gaat het om wijnen die gemaakt worden van overrijpe druiven met edele rotting of om wijnen van druiven die na de oogst gedroogd worden.

DESSERTWIJN - PORT - SHERRY

RODE PORT, kopke PORTUGAL Prachtige robijnrode kleur, de geur en smaak wordt gekenmerkt door rood fruit	4. ²⁵
VOGA ITALIA MOSCATO ITALIE Frisse lichtzoete wijn met een aangename mousse, zuivere muskaat in geur en smaak	5. ⁵⁰
NECTAR PEDRO XIMÉNEZ SPANJE Krachtige volle zoete sherry met de smaak van rozijnen en zongedroogde vijgen	5. ⁵⁰
SUA SPAKING STRAWBERRY ARGENTINIË Wijn van verse aardbeien, gemaakt van de chenin Blanc en Ugni Blanc en zuivere aarbeienpulp	5. ⁵⁰