

Polderhuis

Breekbrood met
aioli en tapenade
€ 7,00

Voorgerechten

Soep van het seizoen	€ 7,00
Speciaal door de chef bereid	
Gamba's Tempura	10,50
Krokant gebakken, little gem sla, komkommer zoetzuur en chili-mayonaise	
Carpaccio	13,00
Met lichte truffeldressing, Utrechtse oude kaas, kappertjes, zongedroogde tomaat en pijnboompitjes	
Vitello tonnato	13,50
Met tonijnmayonaise, kappertjes, rucola en cherrytomaat	
Vega delight	10,50
Torentje van geitenkaas, aubergine, tomaat, rode ui en balsamico siroop	

Bites to share	14,00 p.p.
Speciaal door onze chef samengesteld	

Salad Bowls

Geitenkaas	16,00
Lauwarme geitenkaas met gemengde salade, peer, rode ui, cherrytomaat, walnoten en honing	
Pittige kip	16,00
Kippendij met gemengde salade, komkommer, lente ui en cashewnoten	

Aperitief

Aperol Spritz	9,50
Limoncello Spritz	9,50
Bombay Gin Tonic	9,50
Tanqueray Gin Tonic	9,50
Gordon's Pink Gin Tonic	9,50
Espresso Martini	9,50
Sex on the beach	9,50
Balon 43	9,50
Watermelon Fizz	9,50
Dark 'n Stormy	9,50
Hugo 0,0%	7,50

Hoofdgerechten

Heilbot	€ 23,50
Geserveerd met wittewijnsaus	
Lekkerbekje	19,50
Huisgemaakte gefrituurde kabeljauwfilet met salade en remouladesaus	
Kogelbiefstuk	23,50
Geserveerd met champignonsaus	
Kippendij-spies	19,50
Met satésaus, komkommer zoetzuur, cassave en seroendeng	
Spareribs	23,00
Licht zoet gemarineerde slow-cooked ribs met knoflooksaus	
Runder Hamburger	20,00
Met mozzarella, bacon, tomaat en pestomayonaise	

Bovenstaand wordt geserveerd met frites

Gamba Panang Curry	22,50
Met verse wokgroenten, gebakken gamba's (gepeld) en rijst	
Vegan Panang Curry	19,50
Met verse wokgroenten, Veganistische kip van <i>De Vegetarische Slager</i> en rijst	
Ravioli ricotta & spinazie	19,50
Met truffelroomsaus, rucola, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas	

Koffie/ Thee

Koffie, Espresso of Thee	2,90
Dubbele espresso	3,90
Cappuccino	3,10
Latte macchiato	3,80
Flat white	3,90
Chai latte	3,80
Verse muntthee of gemberthee	3,60
Verse kaneelthee	3,60
Warme chocolademelk slagroom	3,80

Polderhuis

Speciale koffies

Irish koffie Met Ierse Whiskey en slagroom	€ 9,00
Spanish koffie Met Licor 43 en slagroom	9,00
French koffie Met Grand Marnier en slagroom	9,00

Wijnen

Per glas 4,80 / per fles 24,00

Wit

Verdejo-Sauvignon Blanc,
✓ BIO Mundo de Yuntero, Spanje
Fris met stuivend geel fruit

Pinot Grigio, Ancora, Italië
Licht met fris wit fruit

Chardonnay, Routes de France,
Frankrijk
Rond, rijp fruit en fris

Küfertrunk, Duitsland (zoet)

Rosé

Grenache, Greg & Juju, Frankrijk
Sappig, licht rood fruit en lekker fris

Rood

Cabernet Sauvignon-Syrah,
Credencial, Portugal
Vol, kruidig en rond van de houtrijping

Merlot, Je m'appelle, Frankrijk
Soepel, zacht met rood fruit

Bubbels BIO Frizzante

✓ *Fris, zacht en fruitig*
Per glas 6,20 / per fles 29,50

Spa blauw/ rood 1 L	7,50
Karaf tap water	4,50

Nagerechten

Dame blanche Vanille ijs met chocoladesaus en slagroom	€ 8,00
Crème brûlée Romig zachte vla met een gekarameliseerd laagje suiker	7,50
Cheesecake Met een bolletje kokos ijs en mangosaus	9,00
Karamel liefde Karamelijs met karamelblokjes, karamelsaus en slagroom	8,00
Limoncello trifle Trifle van Limoncello, rood fruit en koekkrum plus een glaasje Limoncello (alleen voor 18+)	9,50
Dierenbeker voor de kids Gevuld met vanille ijs en slagroom	6,00

Tapbier

Heineken klein 25CL	3,40
Heineken medium 35CL	4,40
Heineken groot 50CL	5,70
Texels Skuumkoppe 30CL	5,20
Affligem blond 30CL	5,20

Flesjes bier

Heineken	3,40
Amstel Radler	3,40
Mort Subite Kriek Lambic	4,70
Apple Bandit cider	4,50
IPA Oedipus pais tropical	5,20
Affligem Dubbel	5,20
Affligem Tripel	5,20
Brand Weizen	5,20
Affligem Belgisch wit	5,20
La Chouffe	5,40
Heineken 0.0%	3,50
Amstel Radler 0.0%	3,50
Affligem Blond 0.0%	5,20
Brand Weizen 0.0%	5,20
Texels Skuumkoppe 0,0%	5,20