

Diner kaart "Gastrobar De Yserman"

Drie gangen keuze menu 22,75/ Three course menu 22,75

*Stel uw eigen menu samen
door een keuze te maken uit een voorgerecht, hoofdgerecht
en nagerecht van de gehele menukaart.*

Voorgerechten/Starters

Soepen/ Soups

3,75

Tomatensoep/ Tomato soup
Mosterdsoep/ Mustard soup
Soep van de week/ Weekly soup

Koude voorgerechten/ Cold starters

7,75

Runder carpaccio/ Beef carpaccio

Dun gesneden ossenhaas met basilicummayonaise,
zonnebloempitten en Parmezaanse kaas.

Gerookte zalm/ Smoked salmon

Tartaar van gerookte zalm.

Rode bieten salade/ Beetroot salad

Rode biet, appel, walnoot, geitenkaas en honing.

Steak tartare/ Steak tartare

Gehakte biefstuk met toast.

Warme voorgerechten/ Warm starters

7,75

YFC (Yserman fried chicken)

Gemarineerde & gepaneerde kipfilet reepjes met piri
piri mayonaise.

Gamba's/ Prawns

Garnalen gebakken in knoflook olie.

Geitenkaas gegratineerd/ Gratin goat cheese

Geitenkaas op toast met honing uit de oven.

Truffelkroketjes/ Truffle croquettes

Truffelkroketjes met truffelmayonaise.

Hoofdgerechten/Entrée

Huis Specials/ Home specialities

13,75

Yserman Burger/ Burger

100 % rundvlees burger met een garnituur van ui,
champignon, paprika en Parmezaanse kaas.

Vlaamse stoof/ Flemish beef stew

Gestoofde ribblappen in donker bier.

Kip van de grill/ Grilled chicken

Op lavasteen gegrilde kipfilet met tomatensalsa.

Spare ribs/ Spareribs

Spare ribs met knoflooksaus.

Varkenshaas/ Pork tenderloin with brie and cashew nuts

Gegrilde varkenshaas met brie en cashewnoten.

Maaltijdsalades/ Salads

10,00

Vis / Fish (Zalm, Garnalen)

Carpaccio / Beef carpaccio

Caesar/ Chicken salad

Kaas, noten/ Cheese and nuts

De Yserman is elke dag geopend vanaf 16:30

Reserveren kan online of via 06-57 888 286

**Allergenen? In overleg met de keuken koken wij
allergeen vrij voor u.**

**Heeft u haast of andere speciale wensen, laat het
ons weten zodat wij daar rekening mee kunnen
houden.**



Hoofdgerechten

Vlees specialiteiten/ <i>Meat specialties</i>	15,00	Desserts	4,75
Steak van de week/ <i>Steak of the week</i> <i>Wisselende steak met wekelijks wisselende garnituur of saus.</i>		Brownie <i>Chocolade brownie met vanille ijs en slagroom.</i>	
Biefstuk/ <i>Steak with pepper sauce</i> <i>Biefstuk van de grill met pepersaus.</i>		Crème brûlée <i>Vanille pudding met gekaramelliseerde suiker.</i>	
Boerenkip/ <i>Farmer's chicken dish</i> <i>Kipfilet met mosterd, champignon, ui en spek.</i>		Appeltaartijs <i>Appeltaart ijs met karamelsaus, walnoten en slagroom.</i>	
Varkenshaas/ <i>Pork tenderloin with beerenburg sauce</i> <i>Varkenshaas met een saus van beerenburg, zilver ui, spek en champignon.</i>		Café Glacé <i>Vanille ijs met kahlua, karamel en espresso.</i>	
Lamstoof/ <i>Lamb stew</i> <i>Gestoofde lamsbout met rode wijn en rozemarijn.</i>		Cheesecake <i>Blueberry cheesecake met slagroom.</i>	
Vis specialiteiten/ <i>Fish specialties</i>	15,00	Perenijs <i>Perenijs met peer en liçor 43.</i>	
Zalm/ <i>Salmon</i> <i>Gegrilde zalmfilet met proboise.</i>		Kaasplankje <i>Een proeverij van kazen.</i>	
Sliptong/ <i>Dover sole</i> <i>In roomboter gebakken sliptongen met remoulade saus.</i>		Koffie's	vanaf 1,50
Snoekbaars/ <i>Pike perch</i> <i>Gebakken snoekbaars met hollandaise saus.</i>		Koffie	
Tijgergarnalen/ <i>Black tiger prawns</i> <i>Grote ongepelde garnalen gemarineerd en gegrilld.</i>		Thee	
Vegetarische specialiteiten/ <i>Vegetarian specialties</i>	12,50	Espresso	
Vegetarische Paella/ <i>Veggi Paella</i> <i>Parelgort, tomaat, olijven, knoflook en paprika.</i>		Dubbele espresso	
Groente curry/ <i>Vegetables curry</i> <i>Paprika, courgette, champignon, rode curry en rijst.</i>		Cappuccino	
Rucola kaas kroket/ <i>Rocket cheese croquette</i> <i>Kroket gevuld met rucola en oude kaas, geserveerd met honing mosterd saus.</i>		Koffie verkeerd	
Quiche/ <i>Quiche</i> <i>Met groenten gevulde quiche uit de oven, gegratineerd met geitenkaas.</i>		Latte macchiato	
		Wiener melange	
		Warme chocolademelk met slagroom	
		Speciale koffie's	4,75
		Dokkumer (Beerenburg)	
		Irish (Jameson)	
		American (Buffalo trace bourbon)	
		French (Grand marnier)	
		Jamaican (Tia Maria)	
		Spanish (Licor 43)	
		Italian (Amaretto)	
		Mexican (Kahlua, Tequila)	
		Creme (Baileys)	

Vis/vlees en vegetarische gerechten worden geserveerd met friet, aardappelen, salade en mayonaise.

