

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.*

Voorgerechten

Soepen/ Soups

3,75

Tomatensoep/ Tomato soup
Mosterdsoep/ Mustard soup
Weeksoep/ Weekly soup

Koude voorgerechten

7,75

Runder carpaccio/ Beef carpaccio
*Dun gesneden ossenhaas met pestodressing,
zonnebloempitten en Parmezaanse kaas.*
Vis palet/ Salmon, trout and prawn
*Gerookte zalm, gerookte forel en gambas met
Cognacsaus.*

Geitenkaas salade

*Geitenkaas, gekarameliseerde pecannoten
en honing.*

Vers van het mes/ Charcuterie
Diverse gesneden vleeswaren.

Warme voorgerechten/

7,75

Warm starters

YFC (Yserman fried chicken)

*Gemarineerde & gepaneerde kipfilet reepjes met piri
piri mayonaise.*

Gamba's/ Prawns

*Garnalen gebakken in knoflookolie afgeblust met
witte wijn.*

Vegetarische Empanada/ Spanish Empanada
Spaanse kleine empanadas met chili saus.

Uienringen/ Fried onionrings

Gefrituurde uienringen met knoflooksaus.

Hoofdgerechten

Huis Specials/ Home specialities

13,75

Yserman Burger/ Burger

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

Boeuff Espanõl/ Spanish beef stew

Gestoofde ribblappen met chorizo, tomaat, paprika en ui.

Kip van de grill / Grilled chicken

Op lavasteen gegrilde kipfilet met kruidenboter.

Spare ribs / Spareribs

Spare ribs met knoflooksaus.

Varkenshaas gewokt/ Stir fried pork tenderloin

Gewokte varkenshaas met frisse groente en soja saus.

Maaltijdsalades/ Salads

10,00

Gamba's / Prawn

Carpaccio / Beef carpaccio

Caesar/ Chicken salad

Geitenkaas/ Goat cheese

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/ 15,00

Meat specialties

Steak van de week/ Steak of the week

Wisselende steak met wekelijks wisselende garnituur of saus.

Biefstuk/ Steak

Biefstuk van de grill met knoflookjus.

Kip Serrano/ Chicken Serrano

Kipfilet met Serrano, pesto, tomaat en Parmezaanse kaas.

Varkenshaas / Pork tenderloin

Varkenshaas met Rosé saus.

Lamskotelet/ Lamb chops

Lamskotelet van de grill met kruidenboter.

Vis specialiteiten/ 15,00

Fish specialties

Zalm/ Salmon

Gegrilde zalmfilet met tomaat en Parmezaanse kaas.

Sliptong/ Dover sole

In roomboter gebakken sliptongen met remoulade saus.

Zeebaars/ Sea bass

Zeebaars van de grill met citroenboter.

Thai prawn/ Prawns

Gambas met rode curry kokosmelk en groenten.

Vegetarische specialiteiten/ 12,50

Vegetarian specialties

Rucola kaas kroket/ Arugula cheese croquette

Rucola kaas kroket met Wartense mosterd en mesclun.

Quiche/ Quiche

Quiche gevuld met groenten en met gegratineerde brie.

Risotto van parelgort/ Risotto of pearled barley

Risotto gemaakt van parelgort met diverse groenten en Parmezaanse kaas.

Pasta pesto/ Pasta pesto

Pasta met pesto, tomaat en Parmezaanse kaas.

Desserts

4,75

Brownie

Chocolade brownie met vanille ijs en slagroom.

Vruchtensorbet

Vanille ijs met fruit, aardbeiensaus en slagroom.

Citroen ijs Vodka

Citroen ijs met Vodka en slagroom.

Oreo ijs

Oreo ijs met karamelsaus en slagroom.

Aardbeiencoupe

Vanille ijs met aardbeien en slagroom.

Kaasplankje

Een proeverij van kazen

Affogato

Vanille ijs verdrongen in espresso en amaretto.

Koffie's vanaf 1,75

Koffie

Thee

Espresso

Dubbele espresso

Cappuccino

Koffie verkeerd

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.

