

UITSTOVERS

de lekkerste stoofpotjes



SLECHTS
4,95
PER STOOFPOTJE

*De aardappelen
voor de uitstovers
en andere concepten
worden geleverd door:*

De Oude Boerderij.
Biologisch van Land naar Klant

IN JANUARI BIJ HET STRANDHUIS
OP DINSDAG, WOENSDAG & DONDERDAG

DE 8 STOOFPOTJES - 4,95 PER STUK

Onze chef heeft met een knipoog gekeken naar het gelijktijdige TATA Steel Chess Tournament en zich laten inspireren door klassiekers uit verschillende landen en windstreken! Van een klassieke Hongaarse Wijnoulash tot een heerlijke Indonesische Beef Rendang. Voor ieder wat wils, en ja ook wat wilds!



HONGAARSE WIJNGOULASH

Klassieke stoofschotel van rundvlees, gerookt spek, edelzoete paprika, rode wijn en rozemarijn



DUITSE WILDZWIJN POT

Sappig en zacht wildzwijnpoulet, met rookworst en frisure zuurkool



NEDERLANDSE HACHEE

Hollandse klassieker: in bruin bier gegaard rundvlees met ui en kruidnagel



INDONESISCHE RENDANG

Tot draadjsvlees gestoofd rundvlees in kokosmelk en boemboe volgens huisreceptuur



FRANSE COQ AU VIN

Heerlijke Franse stoofpot met kippenpoten en -dijen, bacon, paddestoelen en groenten, gestoofd in witte wijn.



INDIASE GROENE CURRY

Vegetarische kruidige groene curry, vol verse groenten.



ITALIAANSE OSSOBUCO ALLA MILANESE

Kalfsschenkel met grove groenten, langzaam gegaard in Verdicchio witte wijn en tomatensaus



IERSE GUINNESS STEW

Mals Black Angus rundvlees en verse groenten, gestoofd in Guinness Stout (zwart bier)

BIJGERECHTEN - 1,- PER STUK

KOMMETJE PANDAN RIJST

Geurige, smaakvolle witte rijst welke heerlijk smaakt bij de Rendang of Vega Massala

"RISI E BISI" RIJST

Smeuïge Venitiaanse risottorijst met uitjes en doperwtjes. Lekker bij de Ossobuco Alla Milanese

SMEUÏGE AARDAPPELPUREE

Typische klassieke winterkost en onmisbaar bij de Wijnoulash en Hachee

GESTOOMDE AARDAPPELS,

Overgoten met gesmolten peterselieboter. Favoriet bij de Wildzijn pot, Rabo de Toro en Guinness stew

DESSERTS - 4,95 PER STUK

FRANSE BEIGNETS

met melkchocoladesaus om te dopen!

CRÊPE SUZETTE

de klassieker, geserveerd met een bolletje rum-rozijnen ijs

IN SHERRY WIJN GESTOOFDE PEREN

met een speculaasmousse en kruidnoten

APFELSTRUDEL ROL

winterse favoriet, geserveerd met warme vanillesaus

