

DINERKAART



TRIX

RESTAURANT  HOTEL


CULINAIR VERRASSINGSMENU

Laat u verrassen door de creativiteit van onze chef.

3-gangenmenu..... 37,5
voor - hoofd - na

4-gangenmenu..... 42,5
voor - tussen - hoofd - na

5-gangenmenu..... 52,5
voor - 2 tussen - hoofd - na

———— Allergieën of dieetwensen? Vertel het ons! 

VEGETARISCHE SPECIALITEITEN

VOORGERECHT

Gekonfijte paarse peen
*boeren roomkaas/
roggebroomd*
13,5

HOOFDGERECHT


Aardappelgnocchi
spinazie/ salie-olie
24,5

*Geserveerd
met pommes frites*



VOORGERECHT

Chef's choice
*Onze keukenbrigade
verrast u met dit
vegetarische gerecht!*
14



APPETIZERS


Broodplank.....	2,95 p.p.
<i>boter/ tapenade/ zeezout</i>	
Ambachtelijke leverworst.....	4,25 p.p.
<i>Hollandse tafelzuren</i>	
Bitterballen 	7,5
<i>van Old Amsterdam (6 stuks)</i>	

VOORGERECHTEN

Carpaccio van rundvlees.....	15
<i>dressing van gebakken ui/ Grana Padano</i>	
Gestoomd henneneitje 	14,5
<i>Katafideeg/ aardappel/ champagne beurre blanc</i>	
Chef's choice.....	14
<i>Onze keukenbrigade verrast u!</i>	
Rivierkreeft.....	15
<i>crème fraîche/ harissa/ rijstvel/ radijs</i>	
Varkenslende.....	13,5
<i>truffelcrème/ Manchego</i>	
Gekonfijte paarse peen 	13,5
<i>boerenroomkaas/ roggebrood</i>	
Gerookte zalm van Landgoed Doornik.....	16,5
<i>Turks brood/ Sumac dip</i>	

UIT DE PAN

Kreeftenbisque.....	9,5
<i>rivierkreeft</i>	
Paprika-tomatensoep 	9
<i>crème fraîche</i>	
Pompoensoep 	9
<i>Javaanse kerrie/ sambal/ brioche brood</i>	

Wilt u glutenvrij en/ of lactosevrij eten? Laat het ons weten.  = Vegetarische gerechten

TUSSENGERECHT

Kies een van onze ambachtelijke soepen als tussengerecht. 6

- kreeftenbisque
- paprika-tomatensoep ✓
- pompoensoep ✓

Allergeneninformatie
over onze dinergerechten:



HOOFDGERECHTEN

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met pommes frites.
Een frisse salade kunt u natuurlijk bijbestellen 4,75

VAN HET LAND

Runderbrisket.	28
<i>lage temperatuur gegaard/ knoflook jus</i>	
Varkensbuikspek.	25
<i>geroosterd/ met 'home made' sambal</i>	
Kalkoen.	25
<i>uit de BBQ/ gegaard in yoghurt/ tandori-jus</i>	
Chef's choice.	25
<i>De chef verrast u met een smaakvol vleesgerecht!</i>	
Diamanthaas.	29,5
<i>jus van mosterdzaad</i>	

UIT DE ZEE

Van Den Helder tot Zeeland. dagprijs
2 soorten verse vis van de afslag, onze bediening zal u meer vertellen!

IN HET VELD

Portobello ✓	24,5
<i>truffelkaas/ spitskool</i>	
Aardappelgnocchi ✓	24,5
<i>spinazie/ salie-olie</i>	

DESSERTWIJNEN

Moscatel..... 5,5
smaak van jasmijn, oranjebloesem, honing, citrustonen en grapefruit

Pedro Ximénez..... 5,5
smaak van noten, rozijnen, vijgen, dadels en chocolade

————— *Absolute aanrader bij uw dessert!*

NAGERECHTEN

Gâteau chaud au chocolat..... 11
warm chocoladetaartje uit de oven/ vanille-ijs

Blueberry cheesecake..... 10
sorbetijs van kers

Pannacotta..... 10
advocaat/ basilicum-ijs

Mousse van witte chocolade..... 10
gekarameliseerde banaan/ parfait van gember

Chef's choice..... 10
Laat de patissier u verrassen met dit dessert!

Kaasplank..... 15
3 smaakvolle kazen uit binnen- en buitenland

Ambachtelijk ijs..... 8,5
3 soorten uit eigen keuken

Bonbons....lekker voor bij de koffie!..... 7,5
4 smaakvolle chocolade-bonbons, speciaal voor TRIX gemaakt

SPECIAL COFFEES

Ierse koffie..... 8
Jameson | Baileys

Franse koffie..... 8
Grand Marnier | D.O.M. Bénédictine

Spaanse koffie..... 8
Tia Maria | Licor 43

Italiaanse koffie..... 8
Amaretto Disaronno

————— *Geserveerd met ongezoete room*

Espresso Martini..... 10

Lekker en verrassend is deze dinercocktail!

