



# DE DIGHTER

PROEVEN VOOR HET VERSTAND, DEN SMAAK EN HET HART

## DIGHTER'S DINER KAART

### LUNCH VAN 12:00 TOT 16:00

#### WARME LUNCH

BOURGONDIËR KROKETTEN	€ 13,95
(2 stuks) Keuze uit: brood of friet met frisse salade en knoflook crème	
GARNALEN KROKETTEN	€ 15,95
(2 stuks) Keuze uit: brood of friet met frisse salade en knoflook crème	

#### LUNCH PLANK

**DE DIGHTERS LUNCH PLANK** € 16,00 p.p. Bestaande uit:

EITJE: roerei, langzaam gegaard  
buikspek en grana padano

SOEPJE  
uiensoepje óf vissoepje

SANDWICHES:

VIS: huisgemaakte tonijn salade,  
gerookte zalm en Dichters gamba's in look

VLEES: parmaham, gerookt rund en truffelcrème

Geserveerd met breekbroodjes

## DINER

#### VOORGERECHTEN

*geserveerd met breekbrood en luchtige zeezout boter*

DIGHTERS UIENSOEP met kaascrouton van Grana Padano	€ 7,50
VISSOEP met diverse vis en schaaldier en knoflook/peper crème	€ 9,95
GEROOKT RUND met vadouvan crème / pistache / grana padano	€ 13,95
ZALM TARTAAR met crispy wasabi, sushi gel, soja paretjes en wakame salade	€ 14,95
DUO KAAS GORGONZOLA/BOERENKAAS MET OLIJF/GEDROOGDE TOMAAT: met truffel/huisgemaakt bitterballetje van gorgonzola en gepofte tomaatjes	€ 13,95
VEGA(N) VOORGERECHT ingelegde kool rol, met soja bonen, wakame salade, gedroogde uitjes, wasabi crème, sushi azijn gel en soja paretjes	€ 12,95

#### HOOFDGERECHTEN

*geserveerd met verse Zeeuwse frites óf aardappelkroketjes met huisgemaakte mayonaise*

DIGHTER'S SATE VAN GILDEHOEN met huisgemaakte pindasaus, verse kroepoek, atjar en frisse salade	€ 17,95
DIAMANTHAAS met huisgemaakte pepersaus diverse seizoensgroente en crème van zoete aardappel	€ 22,95
DUO SPEENVARKEN/BUIKSPEK gegrild, gerookt speenvarken met langzaam gegaard buikspek	€ 21,95
LAMS RUMP gegrild, met een jus van Zeeuwse appelstroop en seizoensgroente	€ 22,95
DIGHTERS GAMBA'S gewokt in een knoflook/peper olie met frisse salade, seizoensgroente en een knoflook/peper crème	€ 18,95
TONIJN FILET half gegrild met teriyaki, wasabi sesam, wakame salade en seizoensgroente	€ 23,95
ZALM uit de oven met teriyaki, wakame salade en crème van zoete aardappel	€ 19,95

DIGHTERS VISPOT met diverse vis- en schaaldieren, seizoensgroente	€ 23,95
VIS VAN DE WEEK wisselend, zie krijtbord	€ 21,95
ZEEUWSE MOSSELEN (seizoens gebonden) met verse Zeeuwse frites en 2 huisgemaakte sauzen en frisse salade	€ 22,95

#### VEGETARISCH

VEGA(N) rendang van jack fruit met diverse groente en pandan	€ 16,95
--	---------

#### MAALTIJDSALADES

GEROOKT RUND met vadouvan, pistache, grana padano	€ 14,95
VIS TRIO Dichters gamba's in look, huisgemaakte tonijnsalade en gerookte zalm	€ 16,95
GORGONZOLA met honing en pistache	€ 14,95

#### KINDERMENU'S

*geserveerd met frites, appelmoes en frisse salade*

ZALM	€ 11,95
SATÉ	€ 11,95
KROKET	€ 9,95

#### NAGERECHTEN

DAME BLANCHE met saus van Belgische pure chocolade	€ 8,95
GRAND DESSERT WISSELEND combinatie van lekkernijen	€ 10,00
KAASPLANK met diverse binnen- en buitenlandse kazen	€ 12,95
VEGAN DESSERT met bereidingen van kokos en citrus	€ 10,00
wisselend huisgemaakt gebak	
Onze chef werkt uitsluitend met dagverse en veelal huisgemaakte producten.	

#### CHEF'S SPECIALITEIT

<b>3-GANGEN SURPRISE MENU</b> laat u verrassen door de chef	€ 32,95	<b>3-GANGEN KEUZE MENU</b> zie het krijtbord	€ 29,95
<b>DEELPLANK DE DIGHTER</b> Diverse vis- en vleesgerechten voor als u niet kunt kiezen. Om samen te delen.	€ 28,- p.p.	<b>FRUITS DE MER</b> vanaf 2 personen te bestellen 2 dagen van te voren	€ 52,- p.p.
<b>CHEF'S SPECIAL</b> 5 amuse tapas van de chef	€ 14,95		

#### VOOR BIJ DE BORREL

BORRELPLANK DE DIGHTER gemengd, parmaham / boerenkaasje / Bourgondiër bitterballen/ kaasstengels / vegan vlammetjes / olijven	€ 14,95	Portie olijven	€ 4,95
Bourgondiër bitterballen 8 stuks	€ 7,95	Brood met smeersels	€ 5,95
Oude kaasstengels 8 stuks	€ 7,95	Huisgemaakt gebak (wisselend)	€ 3,95
Vegan vlammetjes 8 stuks	€ 7,95		

DRAAI OM VOOR DE DRANK KAART >