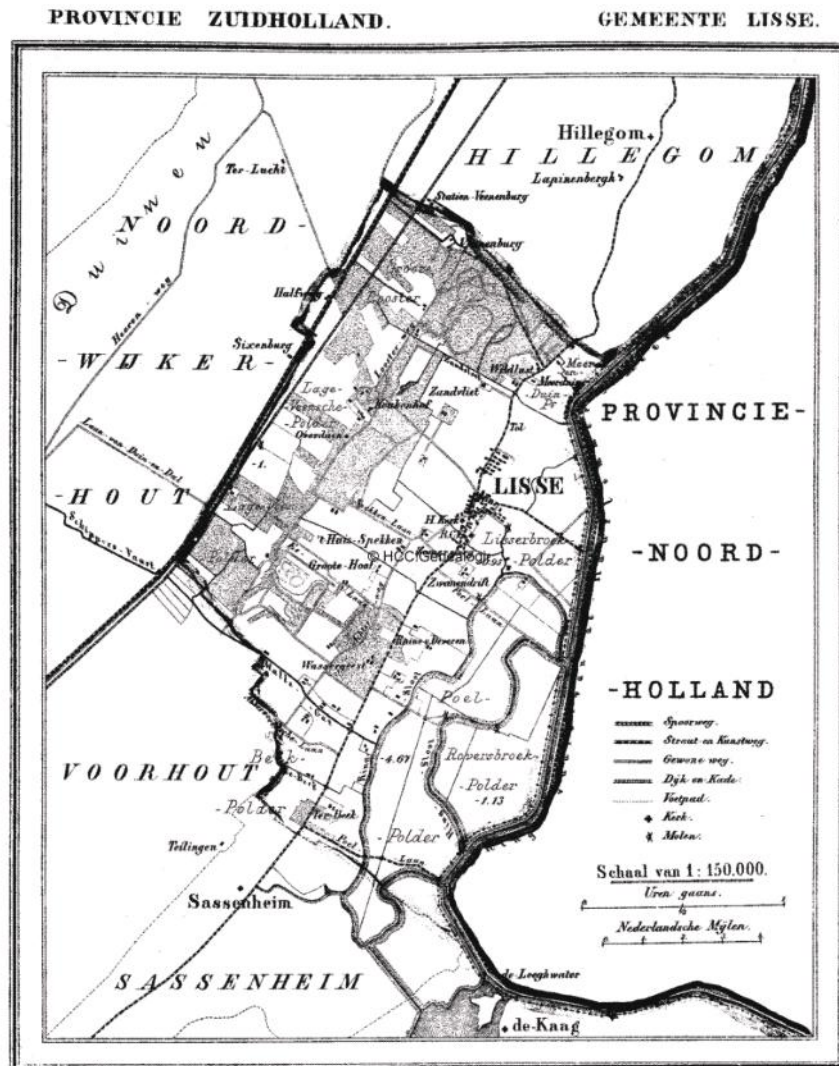




# DE NACHTEGAAL

★★★★

## restaurant



Getekend door J. Kuiper.

1591 Bunders. 1830 Inwoners.

Uitgave van Hugo Suringar te Leeuwarden

**Hotel, Restaurant, Event Centre & Casino De Nachtegaal**  
**Al meer dan 100 jaar een begrip in de Bollenstreek**



# Chef's Wildmenu

**Vers wild uit de Bollenstreek in samenwerking met poelier "Van Dongen"**

Konijnenbout menu: €35,00 - Hazenrugfilet menu: €37,50

## Amuse

Om de smaak op te wekken en uw zintuigen te prikkelen

## Voorgerecht

### Reebok met zwarte truffel en ganzenlever

Herfstsalade met gegrilde jonge reebokfilet, krokant brioche brood met foie gras, zwarte truffel en duindoornsiroop

## Hoofdgerecht

### Konijnenbout in Kriekenbiersaus

Konijnenbout gestoofd in een saus van Kriekenbier met kriekjes, geserveerd met een bijpassend biertje van bierbrouwerij "Klein Duimpje"

of

### Hazenrugfilet met een grand veneursaus

Rosé gebraden hazenrugfilet overgoten met een romige wildsaus op smaak gebracht met cranberries en cognac

## Dessert

### Nachtegaal Herfstdessert

Luchtige mousse van kersen, krokante gianduja en Amarene roomijs

### Nachtegaal's wild kalender

Bosduif	15 september - 10 maart
Everzwijn	1 oktober - 10 januari
Fazant haan	15 oktober - 10 februari
Fazant hen	15 oktober - 10 januari
Haas	15 oktober - 10 januari
Hert	1 oktober - 10 januari
Patrijs	15 september - 25 november
Ree	15 januari - 25 maart
Ree	15 mei - 25 september
Wild Konijn	15 september - 10 maart

Jan	feb	mrt	apr	mei	jun	jul	aug	sep	okt	nov	dec

### De gerechten zijn ook los verkrijgbaar:

Voorgerecht : € 15,00

Hoofdgerecht Konijnenbout : € 23,50

Hoofdgerecht Hazenrugfilet : € 26,00

Dessert : € 8,50



## DINER

Verkrijgbaar tot 22:00 uur

### Voorgerechten

Drie soorten brood met licht gezouten boerenroomboter, aioli en tapenade	€ 5,75
Soep van de dag met stokbrood en boter	€ 5,50
Gerookte zalm en gerookte IJsselmeerpaling geserveerd met een crème van mierikswortel	€ 12,00
Carpaccio op de wijze van "De Nachtegaal"	€ 11,50
Jamon iberico "Bellota grand reserva" – 38 maanden gerijpt	€ 12,50
Gebakken grote garnalen in knoflookolie	€ 12,00
Plankje met Spaanse en Italiaanse bites met coppa stagionata, prosciutto, serrano- en ibericoham	€ 12,25

### Hoofdgerechten

Ossenhaas biefstuk "Loei Goed" met braadjus - 180 gram	*	€ 19,00
Pikante spareribs met Amerikaanse coleslaw	*	€ 18,00
Iberico varkenshaas medaillons met een romige saus van bospaddestoelen	*	€ 17,00
Gegrilde zalmoot met een blanke botersaus	*	€ 16,00
Kipsaté met katjangsaus en een vleugje djeruk purut, kroepoek en mini loempia's	*	€ 13,00
Saté van ossenhaas in Teriyakisaus	*	€ 18,00
Wienerschnitzel - 250 gram (varkensvlees)	*	€ 14,00

\* maak zelf uw keuze voor uw bijgerechten

### Bijgerechten

Frites met mayonaise	€ 3,50	Gebakken uien	€ 2,00
Gemengde salade	€ 4,00	Pepersaus	€ 2,00
Gebakken champignons	€ 3,00	Satésaus	€ 2,00
Gebakken aardappels	€ 3,50	Gemengde seizoensgroenten	€ 3,50

### Maaltijdsalades

Oosterse salade met gewokte ossenhaaspuntjes met een dressing van teriyakisaus	€ 19,50
Hollandse salade met gemarineerde en gegrilde kipfilet, bacon, ei en kaas	€ 15,00
Salade met gerookte zalm, ei en mierikswortelcrème	€ 17,00



## DINER

### Gerechten wisselen met de seizoenen mee

*Verkrijgbaar tot 21:30 uur*

#### Voorgerechten

Half dozijn Franse oesters: 2 met champagneschuim en Tzar kaviaar, 2 cru en 2 met soja saus, limoen en peper	€ 16,50
Knapperige Oosterse salade gearneerd met zalm, tonijn, coquille en garnaal, overgoten met "Umami" soja dressing en een wasabi mayonaise	€ 11,50

#### Hoofdgerechten

*(inclusief een bijpassend garnituur)*

"dry-aged" runder ribstuk van 250 gram uit Finland en tevens winnaar van de "World Steak Challenge 2018"	€ 32,50
Ossenhaasbiefstuk 220 gram, 200 dagen graan gevoerd Australisch "Black Angus" rund, op herfstachtige wijze geserveerd	€ 28,50
Langzaam gegaarde kalfslende in romige saus van eekhoorntjesbrood, beukenzwammen en Opperdoezer Ronde gevuld met crème fraîche en Iberico kaantjes	€ 20,50
"Anjou" duif, gefokt op een duurzame en diervriendelijke manier, zeer mals en smaakvol vlees, geserveerd met een kruidige saus van rode port	€ 26,50
Hele Canadese kreeft "Thermidor" 500 gram, vers uit ons homarium, gegratineerd met Hollandaise saus en Parmesaanse kaas	€ 35,00
Gebakken scholfilet van visspecialist Baaij, op een aardappel-knolselderij stamp, met Hollandse garnalen en een blanke botersaus met laurier	€ 20,50

## VEGETARISCH

*Verkrijgbaar tot 21:30 uur*

#### Voorgerechten

Salade met geitenkaas, walnoten en honing van imker Koos de Vreede, deze honing is verkregen van de bloementuin bij 't Huys Dever	€ 9,00
"Carpaccio" van rode biet met crème fraîche, tuinkruiden, kappertjes, geschaafde Parmesaan en cranberries	€ 9,00

#### Hoofdgerechten

Tortellini met truffel, roomsaus, geraspte Gruyère, groene asperges en tomaat	€ 18,00
Kruidenflensje gevuld met bospaddenstoelenragout, vergeten groenten, wintertruffel en pompoen	€ 18,00



# DESSERT KAART

Verkrijgbaar tot 22:00 uur

## Desserts

Drie smaken crème brûlée: vanille, pistache en stracciatella geserveerd met een bolletje vanille ijs	€ 8,50
Luchtige mousse van kersen, krokante gianduja en Amarene roomijs	€ 8,50
Grand dessert "Du Chef"	€ 9,75
Crêpes "Banana", met bananenlikeur geflambeerde flensjes, gebakken banaan, vanille ijs, verse slagroom en chocolade saus	€ 10,50
Dame Blanche met warme chocoladesaus	€ 6,50
Vruchtenijs met verse vruchten	€ 6,75
Boerenkaasplankje met kazen van de Boerderijwinkel "Elsbroekerwei" geserveerd met een glaasje Château de Beaulon	€ 12,75
Koffie met mignardises of een likeur	€ 8,75

## Dessertwijnen (per glas)

<b>Passeur de soleil</b>	€ 5,75
Een Franse "muscat" wijn met een afdronk van zuidvruchten als ananas en papaya <i>Past uitstekend bij: Drie smaken crème brûlée, vanille, pistache en stracciatella geserveerd met een bolletje vanille ijs</i>	
<b>Elysium</b>	€ 5,75
Gemaakt van de "Black muscat" druif uit California. De wijn heeft een afdronk van donker fruit zoals bramen, frambozen en zwarte bessen. Wordt ook wel "Mythologie van het paradijs" genoemd omdat je er een paradijselijk gevoel van krijgt <i>Past uitstekend bij: Vruchtenijs met verse vruchten Grand dessert Du Chef Luchtige mousse van kersen, krokante gianduja en Amarene roomijs</i>	
<b>Muscat de beaumes De Venice</b>	€ 5,75
Een echte Franse klassieker met een heerlijke frisse fruitige afdronk en makkelijk drinkbaar <i>Past uitstekend bij: Crêpes "Banana", met bananen likeur geflambeerde flensjes, gebakken banaan, chocolade saus, vanille ijs en verse slagroom</i>	
<b>Banyuls</b>	€ 5,75
Een portachtige wijn met een zoete afdronk van amandelen en gaat uitstekend samen met chocolade <i>Past uitstekend bij: "Dame blanche" of onze mignardises</i>	



**DE NACHTEGAAL**  
★★★★  
restaurant

## Voor in uw agenda:

Elke 1e vrijdag van de maand

### "CHRIS' VISMARKT"

Verse vis op crushed ijs van visspecialist Baaij uit Lisse

**Bel en reserveer uw tafel en gewenste vis keuze**



Elke laatste zaterdag van de maand

### "LIVE MUSIC"

A la carte dineren met live muziek, vanaf 19:00 uur

**Reserveer uw tafel en geniet van de sfeervolle avond**



Voor meer informatie : zie onze website – [www.nachtegaal.nl](http://www.nachtegaal.nl)



**DE NACHTEGAAL**  
★★★★  
restaurant

# VRIJDAG "CHRIS' VISMARKT"

*Verse vis op crushed ijs van visspecialist Baaij te Lisse*

**Elke 1e vrijdag van de maand**  
**(bel en reserveer voor uw gewenste vis keuze)**



*Rode mul*



*Noordzee tong*



*Zeebaars*



*Schelvis*



*Haring*



*Paling*



*Schol*



*Kings Crab*



*Griet*



*St. Jacobsschelpen*



*Zeeduivel*



*Tarbot*



*Kabeljauw*



*BlackTiger gamba*



*Zwaardvis*



# DRANKKAART

## Warme dranken

Koffie of Thee	€ 2,50
Koffie verkeerd	€ 3,00
Koffie latte macchiato	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
Espresso	€ 2,50
Dubbele Espresso	€ 4,00
Warme Chocomelk	€ 3,00
Jamaican Chocolate	€ 7,50
Slagroom	€ 0,50

## Speciale koffie

French Coffee (Grand Marnier, Cointreau)	€ 7,50
Irish Coffee (Jameson)	€ 8,50
Italian Coffee (Amaretto)	€ 7,50
Jamaican Coffee (Bruine rum)	€ 7,50
Spanish Coffee (Tia Maria, Licor 43)	€ 7,50

## Frisdranken

Coca-Cola Regular, Light of Zero	€ 2,50
Fanta Orange of Casis	€ 2,50
Sprite	€ 2,50
Rivella	€ 2,50
Fuze Tea (Sparkling of Groen)	€ 2,50
Chaudfontaine Rood of Blauw	€ 2,00
Bitterlemon of Tonic	€ 2,50
Ginger Ale	€ 2,50
Vers geperste Jus d'Orange	€ 4,50
Appel- of tomatensap	€ 2,50
Fristi	€ 2,50
Chocomelk	€ 2,50

## Bieren

Veltins Pilsener (fluitje)	€ 2,10
Veltins Pilsener (vaasje)	€ 2,50
Veltins Pilsener (pul)	€ 5,00
Veltins Radler of Alcoholvrij (fles)	€ 3,50
Heineken (fles)	€ 3,50
Hoegarden (tap)	€ 3,00
Hoegarden (tap - pul)	€ 6,00
La Chouffe (tap)	€ 4,00
La Chouffe (tap - pul)	€ 8,00
Palm (tap)	€ 3,50
Palm (tap - pul)	€ 7,00
Westmalle Dubbel of Tripel (fles)	€ 3,50
Rosé bier (fles)	€ 3,50
Duvel (fles)	€ 3,50
Corona (fles)	€ 3,50
Desperados (fles)	€ 3,50

## Wijnen

Cheval Chardonnay (droog)	€ 3,75
Cheval Sauvignon blanc (droog)	€ 3,75
Cheval Rosé	€ 3,75
Kloster Gold (zoet)	€ 3,75
Cheval Merlot	€ 3,75
Cheval Cabernet Sauvignon	€ 3,75
Port (Rood - Wit)	€ 3,75

*\*Vraag om onze uitgebreide wijnkaart*

## Sterke dranken

Jonge- of Oude Graanjenever	€ 3,50
Citroen Jenever	€ 3,50
Korenwijn - Jong	€ 3,50
Sonnema Berenburg	€ 3,50
Vieux	€ 3,50
Wodka	€ 4,00
Bacardi Blanca - Lemon - Razz	€ 4,50

## Whisky's / Whiskeys

Famous Grouse	€ 5,50
Talisker Storm single malt	€ 9,50
Oban single malt 14y	€ 9,50
Glenfiddich	€ 8,50
Jack Daniels	€ 6,50
Jameson	€ 6,50
Johnnie Walker Red label	€ 5,50
Johnnie Walker Black label	€ 6,50

## Cognacs

Hennesy very special	€ 7,50
Remy Martin VSOP	€ 7,50
Courvoisier VSOP	€ 8,50
Armagnac Cles des Duucs VSOP	€ 8,50
Calvados Pays D'auge	€ 6,50

## Likeuren

Disarronno Ammaretto	€ 4,50
Licor 43 (Orochata)	€ 4,50
Kahlúa	€ 4,50
Tia Maria	€ 4,50
Safari	€ 4,50
Cointreau	€ 4,50
Dom Benedictine	€ 4,50
Drambui	€ 4,50
Grand Marnier	€ 4,50