

DE WITH

BAR - RESTAURANT

VOOR BIJ DE BORREL

ZUURDESEM FOCACCIA

gezouten kruidenboter, truffelsaus

KAASKROKETJES

Goudse kaas, dragon, barbecue-tomatensaus

GAMBAKROKETJES

met citrus-dillesaus

ARANCINI

gefrituurde paddenstoelenrisotto, mozzarella, truffelcrème

GREEN EGG CURRY KIP

geroosterde rode curry kip, look-krokant

KAAS & WORST

selectie kaas, gedroogde ham en worst

BORRELPLANK OM TE DELEN

alles van bovenstaand assortiment

PLANK ROYAAL OM TE DELEN

alles van bovenstaand assortiment en gerookte zalm, rundercarpaccio, ribs van de houtskoolgrill

VOORGERECHT

GROENE GAZPACHO

verse Burrata, gemarineerde tomaatjes, tuinkers, hangop van hazelnoot en Boksoy

GEROOKTE ZALM

kapperappeltjes, bieslook, sjalot, kruidensla, toast

VITELLO TONATO

tonijnmayonaise, mosterdsalade, meloenensalsa en groene kruidenolie

RUNDERCARPACCIO

Parmezaanse kaas, truffelcrème, notensla, cerisse tomaat, krokant spek
– met eendenleverkrullen +4

CAESAR SALADE

Green Egg kip, romaine sla, Parmezaanse kaas, ansjovis dressing, gepocheerd ei, kaaskrokant, croutons en Hollandaise

VEGA SALADE

romaine sla, gepocheerd ei, gegrilde groene asperges, seizoensgroenten, kaaskrokant, croutons

BIJGERECHT

VERSE FRIET

met gepofte lookmayonaise of truffelmayonaise

KOOLSALADE

huisgemaakte met yoghurt en zoetzuur

GROENE SALADE

salade, sjalot, mosterddressing, tomaat, kruiden en kaaskrokant

SAUS

als extra bij te bestellen

BARBECUE APPELSAUS

gerookte appel, barbecue-tomatensaus

BEARNAISE

saus van boter en dragon

TRUFFELJUS

Heb je een voedselallergie? Laat het ons weten
lets te vieren of een borrel? info@restaurantdewith.com

HOOFDGERECHT VAN DE GRILL

bereid op de Big Green Egg of houtskoolgrill

RIBS MET AZIATISCHE SAUS

gegrilde Spaanse Iberico ribs met koriander en cassave geserveerd met friet en gepofte lookmajo

RIBS MET BARBECUESAUS

gegrilde Spaanse Iberico ribs met gerookte piment geserveerd met friet en gepofte lookmajo

HAMBURGER

Hereford-Wagyu vlees, jonge sla, boerenkaas, pruimtomaat, ui, augurk, truffeljus, kerriecrème, kaaskrokant. geserveerd met friet en gepofte lookmajo

LADY STEAK 180gr

gegrilde USA grain-fed barbecue steak met saus van sjalotten

GENTS STEAK 250gr

gegrilde USA grain-fed barbecue steak met bearnaisesaus

DRY AGED RIBEYE STEAK VANAF 250gr

gegrilde gemarmerde Ribeye steak uit Zuid-Amerika met truffeljus

– per 100gr bij te bestellen +10

POUSSIN FRANKRIJK

Green Egg barbecue piepkuiken, gekonfijte citroenjusz met dragon

GAMBA'S 6 STUKS

kerrieboer, dragon, piment, zuurdesem

– per stuk bij te bestellen +3,75

VIS VAN DE MARKT - VANGST VAN HET SEIZOEN

VEGA VAN DE DAG - VRAAG ONZE BEDIENING

DAGMENU VAN DE CHEF

laat je verrassen door de chef met een 3 of 4 gangenmenu

DESSERT & KAAS

ZOETE VERRASSING

vraag de bediening naar onze wisselende taarten, zoetigheden en andere lekkernijen

TIRAMISU

mascarpone, koffie, masala, crème de cacao

HANGOP VAN CITRUS

peer, notencrumble, Oosterse specerijen en sinaasappel marmalade

CHOCOLADE VERMAAK

mousse, fudge, krokant, ijs, roodfruit, vanilleschuim

HUISGEMAAKT IJS MET DRIE SMAKEN NAAR KEUZE

met fruit vermaak en notencrumble, keuze uit: framboos, ananas-kokos, aardbei zwarte peper, mandarijn pure chocolade en limoensorbet. Extra bol +2,25

KAASPLANK

selectie kaassoorten met vijgenbrood

TIP(SY)

geniet extra met een glas Spaanse dessertwijn of een ijskoude cocktail.

Pedro Ximenez, een zoet karakter van honing, dadels, chocola en krenten

Espresso Martini met wodka en Kahlua koffielikeur