

Landhuis Daniel menu

Voorgerechten

Brood en spelen versgebakken brood 3 huisgemaakte dips	10 pp
Gratinee des halles 3 soorten uiensoep oude Hollandse kaas	19
Wildpate frambozen compote amsterdamse ui kleine augurkjes	20
Bouillabaisse creole klein vis en zeevruchten paprika curry cocos	18
Garnaal tempura wasabi mayonnaise soya balsamico reductie wakame	18
gerookte zalm pastrami ingelegde rode ui dille zure room op boerenbrood	21
Vissalade lekkerbekje aioli	regular 21 big 28
Salade gesmolten brie crostini gesuikerde walnoot honing	regular 21 big 28
Vegetarische salade gepocheerd ei croutons kerstomaat grana padano	regular 21 big 28
Salade lardons krokante bacon gepocheerd ei	regular 21 big 28

Hoofd

Vlees Ribeye grill béarnaise saus huisgemaakte frieten groenten	42
Ossehaas grill pepersaus huisgemaakte frieten groenten	52
Dubbeldikke varkens cotelet sous vide appelcompote triple jus frieten	35
Keshi yena aubergine gehakt paprika saus rozijnen olijven kaas pasta	35
Sate kip pindasaus atjar seroendeng kroepoek rijst of frites	29
Antilliaans kipstoofpotje(galinja di smor) pruim bakbanaan salade basmati rijst	32
Vis Bouillabaisse creole vis en zeevruchten paprika curry cocos basmati rijst	35
Pasta gerookte zalm prei witte wijn room verse kruiden parmezaan	34
Tonijnsteak caribisch gekruid meloen coriander salsa zwarte bonen basmati riist	35
Snoekbaarsfilet paddestoelbouillon met bieslook groenten rijst	37
Atlantische vis van de afslag muiden vraag de bediening	dag prijs
Vegetarisch aubergine gevuld met grontencouscous walnoot feta paprikasaus	29

Nagerecht

Chocolade lava cake vanilla ijs kersen <small>prep time 20 minutes</small>	20
Kaasbordje 3 internationale kazen met garnituur	20
Daniels taart van de dag bol ijs	15
Huisgemaakt rum rozijnen ijs met rozijnen ingelegd in rum	17
Cocos crème brulee	17
Huisgemaakt limoenijs shot blue curacao afgetopt met 7Up	15

Landhuis daniel

Lekker delen minimum 2 personen

- **Indonesian riisttafel** | 5 indonesische gerechtjes | gele cocosrijst | atjar | kroepoek | gebakken banaan | huisgemaakte sambal | seroendeng 42 pp
- **Vegetarische rijsttafel** | gado gado | telur | boonchi goreng | gele rijst | atjar | kroepoek | gebakken banaan | huisgemaakte sambal | seroendeng 32 pp
- **Nice to meat** | ribeye | varkenscotelet | varkenshaas | kipspies | galinja di smor | béarnaise tomato shriracha salsa | salade | frieten(ca 500 gr vlees pp) 50 pp
- **Zeebanket** tonijn sashimi kikkoman wakame | gerookte zalm pastrami dille zure room bouillabaisse creole | garnalencocktail | kibbeling | aioli | brood en boter 45 pp

Snacks/Sides

- Garnaaltempura met aioli (4 pc) 12
- Kipsate pindasaus per stokje 5
- Kibbeling met aioli 12
- Portie olijven 10
- Huisgemaakte frieten 6
- Kleine salade 10
- Wantons(5) kip zoete thai chili 10

Prices in Antillean guilders including all taxes

Master and Visa are accepted in USD only at a rate of Naf 1.70. Tipping at your courtesy in cash only

Be invited to visit our artgallery inside
the plantationhouse

landhuis daniel menu

voorgerechten

brood en spelen vers gebakken brood 3 huisgemaakte dips	10 pp
gratinee des halles 3 uiensoep croutons oude kaas	19
wild pate frambozencompote amsterdamse ui cornichons	20
kalfslevermousse crostini appelstroop amsterdamse ui cornichons	18
bouillabaisse creole vis en zeevruchten curry cocos	18
gamba tempura wasabi mayonaise soya balsamico reductie wakame	18
pastrami van gerookte zalm rode ui dille zure room op boerenbrood	21
vissalade lekkerbekje aioli	regular 21 / big 27
salade gesmolten brie crostini gesuikerde walnoten honing	regular 21 / big 27
salad lardons krokante bacon gepocheerd ei	regular 21 / big 27
vegetarische salade gepocheerd ei knoflook croutons gemarineerde kerstomaatjes grana padano	21 / 27

hoofdgerechten

vlees ribeye steak bearnaise saus huisgemaakte frieten groenten	42
ossehaas grill peperjus huisgemaakte frieten groenten	52
varkencotelet sous vide applecompote leffe jus frieten	35
keshi yena gehakt aubergine rozijn pruim olijf gouda bakbanaan pasta	35
kipsate pindasaus atjar seroendeng kroepoek rijst of frites	29
vis bouillabaisse creole vis en zeevruchten curry cocos basmatirijst	35
dichtgeschroeide tonijn caribisch gekruid meloen koriander salsa zwarte bonen basmati riist	35
pasta gerookte zalm prei witte wijn room verse kruiden parmesan	29
noordzee vis vers ingevlogen van de visafslag ijmuiden vraag aan de serveerster	dagprij
vegetarisch met couscous gevulde aubergine walnoot feta paprika tomatensaus	29

desserts

chocolade lava cake bolletjeijs kersen 20 min prep time	20
kaasbordje drie internationale kazen garneringen	20
daniels taart van de dag ijs	15
huisgemaakt rum rozijnen ijs met boerenjongens	17
cocos creme brulee	17
huisgemaakt limoenijs blue Curacao 7 Up	15

Prices in Antillean guilders including all taxes

Master and Visa are accepted in USD only at a rate of Naf 1.70. Tipping at your courtesy in cash only

landhuis daniel

lekker delen minimum 2 personen

- ***indonesische rijsttafel** | 5 authentieke Indonesische gerechtjes | nassi putih | atjar | kroepoek | gebakken banaan
huisgemaakte sambal | seroendeng 42 pp

- ***vegetarische rijsttafel** | gado gado | telur | boonchi goreng | nassi putih | atjar | kroepoek | gebakken banaan
huisgemaakte sambal | seroendeng 32 pp

- * **nice to meat** | ribeye | porc chop | varkenshaas | kip shaslick | bearnaise saus |
tomaat sriracha salsa | salade | huisgemaakte frieten (ca 500 gr vlees pp) 50 pp

- * **zeebanket** | tonijn sashimi kikkoman | gerookte zalmpastrami dille zure room | bouillabaisse creole | garnalencocktail
| kibbeling | aioli | brood en boter 45 pp

snacks/sideplates

garnaaltempura aioli(4)	12
kipsate pindasaus per stokje	5
kibbeling aioli	12
huigemarineerde olijven	10
huisgemaakte frieten	6
side salad	10

Prices in Antillean guilders including all taxes
Master and Visa are accepted in USD only at a rate of Naf 1.70. Tipping at your courtesy in cash only

**Feel free to visit our artgallery inside
the plantationhouse**