

IJsselhotel



Lunchkaart

Lunchmenu

2-gangen	29
3-gangen	37

Enjoy together

Fish and seafood (12:00 - 16:00) 20 p.p.

Gerookte zalm, geroosterde albacore tonijn, gamba in tempura, gegratineerde heilbot, basilicum mayonaise en tafelzuur

Meat and poultry (12:00 - 16:00) 20 p.p.

Steak tartaar, poulet noir label rouge, chorizo, salami, soufflé van oude kaas, basilicum mayonaise en tafelzuur

Al onze producten zijn huisgemaakt en uit eigen rookoven!

Afternoon Tea (14:00 - 16:00) 23 p.p.

Cornbread serrano, cornbread gerookte zalm, quiche paddenstoelen, soufflé oude kaas, meringue karamel, chocolade-koffie, lamington cake, soes met gele room, ananas-roomkaas

Met een glas Cava Clos Amador +7

Lunchgerechten

Deventer mosterdsoep met bieslook en croutons	9
Pompoensoep met pompoenpitten en crème fraîche	9
Huisgerookte zalm met rode biet, geitenkaas en groene appel	16
Geroosterde albacore tonijn met bloemkool en aardappel krokant	16
Krokante oude kaas met gepofte paprika, tomaat en basilicum	15
Poulet noir met hummus, dukkah en salsa verde	15
Steak tartaar met tafelzuur, mosterdzaad en gepocheerd scharreleitje	15
Millefeuille met pompoen, koningsoesterzwam, roquefort en noten	17
Risotto met paddenstoelen, suikersla, groene kruiden en pecorino nero (V)	16
Krokante heilbot met mosterdgroenten	19
Gegrilde kalfsentrecôte met polenta en duxelles	20
Rijke salade niçoise met gamba's, tonijn, zalm en gepocheerd ei	25

*Alle gerechten worden geserveerd met brood, olijfolie en zeezout.

Bijgerechten

Groene salade	3
Verse frieten met mayonaise	4
Brood met pesto en tapenade	4

Gerechten gemarkeerd met een (V) zijn vegetarisch.

Heeft u dieetwensen of vragen over allergenen, ons team informeert u graag.