

TAVERNA DE MOLEN 1703

MENU

VOORGERECHTEN

Tijgergarnaal 13.50

zoete aardappel creme | sriracha | zoetzure courgette

Rundercarpaccio 12

truffelmayonaise | pittenmix | kaas

Knolselderij Carpaccio 12

vegan roomkaas | hazelnoten | salie

Soep van de dag 8.50

met vers brood | creme bieslook

Tarte tatin 12

zilveruitjes | tijm | balsamico

**Al onze voorgerechten zijn ook als tussengerecht te bestellen*

HOOFDGERECHTEN

Kalfsmedaillon 23

aardappelcreme | verse groenten | rode wijnsaus

Seitansteak 22

spinazie | noten | knolselderijcreme

Cannelloni 21

lamsgehakt | spinazie

Heilbot 24

serranoham | peer | knolselderij puree

Kaasfondue (2ps) 21 pp

verse groenten | brood | champignons

Ovenfrietjes 4.50

**Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse seizoens groenten.*

DESSERT

Tiramisu 9

Deventer koeklikeur | lange vingers

Chocolade lava cake 9

chocoladesaus | karamelblokjes

Creme brulee 7

Grand dessert 17

zoete verwennerij | samengesteld door de chef

Ijscoupe 7

3 bollen ijs | slagroom | hoorntje