



# Het Middenplein

-gasterij-

## WELKOM

Van harte welkom bij Gasterij Het Middenplein.  
Wij doen ons uiterste best om u terug te laten  
kijken op een gezellige avond!

Wij wensen u smakelijk eten!

*Team Gasterij Het Middenplein*

## DIEETWENSEN

Is er een dieet waar u zich aan moet houden?  
Geeft u het dan gerust aan ons door. Wij zullen  
onze koks op de hoogte brengen, zodat zij er  
rekening mee kunnen houden.

## 8-GANGEN PROEVERIJMENU

**VAN WOENSDAG TOT EN MET ZATERDAG TE BESTELLEN TOT 20.00 UUR EN ZONDAG TOT 19.00 UUR**

Twijfelt u tussen meerdere gerechten? Of wilt u een avondje (3 tot 3,5 uur) gezellig met elkaar genieten? Dit menu is alleen per tafel te bestellen en is een wandeling door de gerechtjes in onze menukaart. Maar ook een voorproefje van nieuwe gerechten die onze koks maken. Geeft u aan ons door waar u niet van houdt\* of misschien wel allergisch voor bent, en onze koks doen de rest. U kunt ons proeverijmenu bestellen voor € 55,00 per persoon.

\*het proeverijmenu bevat koude voorgerechten, tussengerechten, een hoofdgerecht, een kaasgerecht en een dessert.

## VOORGERECHTEN

*Geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenolie*

<b>Rundercarpaccio</b>	€ 15,00
<i>Met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat en pijnboompitten</i>	
<b>Ter land, ter zee en in de lucht</b>	€ 14,50
<i>Gerookte eendenborst, steak tartaar en gegrilde gamba</i>	
<b>Gamba 'pil pil'</b>	€ 12,75
<i>Gamba's in pittige knoflookolie</i>	
<b>Proeverij van voorgerechten</b>	€ 17,25
<i>Bitterbal van pulled pork, steak tartaar, knolselderijsoep, rosbief van tonijn, gegrilde gamba, Coppa di Parma</i>	
<b>Rund en buikspek</b>	€ 13,50
<i>Gemarineerde runderlende met uiencreme en gegrild buikspek</i>	
<b>Paling op toast</b>	€ 17,00
<i>Gerookte paling op huisgemaakte toast</i>	
<b>Vegetarisch trio</b>	€ 12,75
<i>Knolselderijsoep, bitterbal van mozzarella en tomaat, salade met geitenkaas en appel</i>	
<b>Tartaar rode biet</b>	€ 11,75
<i>Tartaar van rode biet met brie en walnoten</i>	

## SOEPEN

*Geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenolie*

<b>Uiensoep</b>	€ 7,50
<i>Gegratineerd met kaas en croutons</i>	
<b>Runderbouillon</b>	€ 7,50
<i>Met truffelroom, geserveerd in een glas</i>	
<b>Knolselderijsoep</b>	€ 6,75
<i>Geserveerd met pesto-olie (vegetarisch)</i>	

## VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

*Geserveerd met friet, rauwkost en warme groenten*

<b>Pasta</b>	€23,00
<i>Met truffel, room, Parmezaanse kaas, gepocheerd ei, pijnboompitten en paddenstoelen</i>	
<b>Tarte tatin</b>	€ 21,00
<i>Met rode ui, geitenkaas, rucola en walnoten</i>	

## HOOFDGERECHTEN VAN VIS

*Geserveerd met friet, rauwkost en warme groenten*

<b>Vistrío</b>	€ 29,50
<i>Gegrilde zalm, op de huid gebakken zeebaars en gefrituurde gamba op gebakken tauge, peultjes en rode ui</i>	
<b>Gamba's</b>	€ 26,00
<i>Gegrilde gamba's met pappardellepasta en pittige tomatensaus</i>	
<b>Zalm</b>	€ 24,50
<i>Gegrilde zalm met puree van aardappel en rucola en Hollandaisesaus</i>	
<b>Heilbot en coquilles</b>	€ 29,50
<i>Gebakken heilbot met coquilles, gewokte paddenstoelen, beurre blanc saus en soja</i>	

## HOOFDGERECHTEN VAN VLEES

*Geserveerd met friet, rauwkost en warme groenten*

<b>Tournedos</b> <i>(een tournedos is een malse en zachte filet)</i>	€ 34,50
<i>200 gram, gegrild, met Hollandaisesaus</i>	
<i>Extra gegrild gambaspiesje voor de liefhebber</i>	€ 8,50 / 3 stuks
<b>Simmentaler runderribeye</b> <i>(ribeye heeft een 'oog' van vet)</i>	€ 31,00
<i>300 gram, gegrild, met pepersaus</i>	
<i>Extra gegrild gambaspiesje voor de liefhebber</i>	€ 8,50 / 3 stuks
<b>Mixed grill deluxe</b>	€ 32,00
<i>400 gram, gegrilde Limousinbiefstuk, varkenshaasmedallion en kalfsentrecote. Geserveerd met truffeljus en kruidenboter</i>	
<b>Kalfsentrecote 'Lady steak'</b> <i>(entrecote heeft een randje van vet)</i>	€ 24,00
<i>180 gram, gegrilde blanke kalfsentrecote met kruidenboter</i>	
<b>Bavette en ribs</b>	€ 29,00
<i>Australische Black Angus bavette met kalfsspareribs, gemarineerde bospeen in honing-tijm</i>	
<b>Varkenshaas</b>	€ 24,00
<i>250 gram, gegrild, met champignonroomsaus</i>	
<b>Kalfssukade</b>	€ 25,75
<i>Met een bitterbal van pulled pork, puree van spitskool en spekjes</i>	
<b>Eendenborst</b>	€ 24,75
<i>Gegrild op Oosterse wijze met gefrituurd buikspek</i>	