



KOUDE VOORGERECHTEN

Gerookte Heilbotfilet	13,25
<i>Geserveerd met gebakken coquille St. Jacques / sausje van vanille / parfum van kerrie</i>	
Carpaccio di Rapa Rossa ✓	11,50
<i>Dungesneden biologische rode biet / wilde rucola / zongedroogde tomaatjes / olijfolie / geitenkaas / walnoten / honing</i>	
Carpaccio van runderhaas	13,75
<i>Dungesneden runderhaas / Percorino-kaas / pijnboompitten / kappertjes / rucola / truffeldressing</i>	
Toast met gerookte zalm en garnalen	13,75
<i>Schotse superieur zalm / fijn gesneden uitjes / kappertjes / Hollandse garnalen / milde mierikswortel- cocktailsaus</i>	
Cocktail van Hollandse garnalen	13,75
<i>Geserveerd met mild cocktailsausje / toast</i>	
Smeersetje met stokbrood / ciabatta ✓	5,50

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Soep van de dag ✓	5,75
<i>Uiensoep met Gruyère kaas of Preisoep of Tomatensoep (ook zonder balletjes)</i>	
Soep van jonge bladspinazie ✓	6,75
<i>Hollandse garnalen / gekookt kwarteleitje / room (ook zonder garnalen)</i>	
Bouillon van parelhoen	6,25
<i>Gevuld met voorjaarsgroenten</i>	
Kreeftenroomsoep met een schuimig hoedje	8,50
<i>Geparfumeerd met cognac / zoetwater kreeftjes</i>	

Bij de huisgemaakte soepen wordt stokbrood en roomboter geserveerd.



WARME VOORGERECHTEN

Ambachtelijke kaaskroketten ✓ <i>Gefrituurde peterselie / toast / Belgische mayonaise</i>	8,25
Portobello ✓ <i>Grote gegrilde Portobello-champignon gevuld met voorjaars-ratatouille, geitenkaas, gezouten amandel en pompoencrème</i>	10,75
Klassiek bereide garnalenkroketten <i>Gefrituurde peterselie / toast / Belgische mayonaise</i>	12,50
Duo van garnalen- en kaaskroket <i>Gefrituurde peterselie / toast / Belgische mayonaise</i>	10,50
Scampi's a la plancha <i>Gesmoord in huisgemaakte kruidenboter / wilde rucola / stokbrood</i>	13,75
Gebakken coquilles <i>Geserveerd op een bedje van geroosterde courgettes en zeekraal / frisse chili-vanillesaus</i>	17,25

DINERSALADES

Salade met Geitenkaas ✓ <i>Geitenkaas omwikkeld met spek uit de oven geparfumeerd met honing / gemengde sla / walnoten / appelschijfjes / huisgemaakte croutons van ciabatta / honing / dressing. Ook zonder spek te bestellen</i>	17,25
Caesar salade ✓ <i>Gegrilde kip / Parmezaanse kaas / huisgemaakte croutons van ciabatta / Caesar-dressing. Ook mogelijk met 'vlees' van de Vegetarische Slager; supplement: 1,25</i>	17,75
Salade Niçoise <i>Kort gegrilde verse tonijn / limoenmayonaise / rode ui / bosuitjes / sperzieboontjes / zongedroogde tomaatjes / kappertjes / huisgemaakte croutons van ciabatta</i>	19,75

*Alle dinersalades serveren wij met toast, roomboter, en rozemarijn-peterselie aardappeltjes
of huisgemaakte friet met Belgische mayonaise.*



VIS

Slibtongetjes in roomboter gebakken	22,95
Gebakken Dorade	24,50
<i>Op de huid gebakken dorade filets / gerookte Schotse zalm / sausje van Sud & Sol tomaatjes</i>	
Tonijnsteak	24,50
<i>Geserveerd met zeekraal / sausje van rode port en sjalotjes</i>	
Kabeljauw	24,75
<i>Rugstuk van kabeljauw op de huid gebakken / Hollandse garnalen / zachte kreeftensaus</i>	

Alle vis- en vleesgerechten serveren wij met groenten / huisgemaakte frieten met Belgische mayonaise of rozemarijn-peterselie aardappeltjes.



VLEES

Lady tournedos	19,50
<i>Gebakken ossenhaas met jus van rode port en sjalotjes</i>	
Gebraiseerde ½ maïskip uit de oven	17,25
<i>met Cubaanse appelcompote</i>	
Varkenshaasje	17,25
<i>met sausje van rode paprika</i>	
Tournedos truffeljus	27,50
<i>Gebakken ossenhaas met bospaddenstoelen / jus van verse truffelsaus</i>	
Kalfsmedaillons	24,50
<i>Gesauteerd met sjalotjes en champignons / bospaddenstoelensaus</i>	
Rose gebakken voorjaarslam	24,50
<i>Jus de veau met tuinkruiden / fetakaas</i>	
Chateaubriand (min 2 pers)	p.p. 29,50
<i>met warme seizoengroenten (aan tafel gesneden)</i>	

VEGETARISCH

Portobello & Pompoen ✓	18,75
<i>Drie grote gegrilde Portobello-champignons gevuld met voorjaars-ratatouille, geitenkaas, gezouten amandel en pompoencrème</i>	
Risotto con funghi e tartufo ✓	16,75
<i>Risotto met bospaddenstoelen / verse truffelsaus / Parmezaanse kaas</i>	



DESSERTS

Chocolade mousse		8,95
<i>Gekonfijte sinaasappel / advocaatroomijs</i>		
Dame Blanche		6,50
<i>Vanilleroomijs / warme chocoladesaus / slagroom</i>		
Verwennerij uit 'Hoogstraten'		8,95
<i>Mangosorbetijs / aardbeien uit Hoogstraten / Sabayonsaus</i>		
Coupe 'Mon Chérie'		9,75
<i>Yoghurtijs / warme kersen / slagroom</i>		
Coupe 'Den Deijl'		9,75
<i>Sorbetijs / coulis van diverse soorten (bos)fruit / slagroom</i>		
Crêpes Suzette	p.p.	10,50
<i>Geflambeerde flensjes met sinaasappelsaus / vanilleroomijs / slagroom</i>		
<i>/ aan tafel bereid (min. 2 p. na 18.00 uur en helaas niet op ons terras)</i>		
'Grand Dessert du Chef'		11,75
<i>Laat uzelf eens gaan. Het is tenslotte uw feestje!</i>		
Kaasplateau		11,95
<i>5 verschillende kaassoorten met vruchtenbrood</i>		
Assorti bonbons van La Bohème (6 stuks)		4,80

Wij serveren ambachtelijk schepijs van La Bohème uit Breda.

VOORJAARSMENU DEN DEIJL

*Lichtgebonden soep van jonge bladspinazie
Hollandse garnalen / gekookt kwarteleitje / room*

OF

Bouillon van parelhoen
Gevuld met voorjaarsgroenten

Gerookte Heilbotfilet
*Geserveerd met gebakken coquille St. Jacques / sausje van
vanille / parfum van kerrie*

OF

Carpaccio van runderhaas
Percorino-kaas / truffeldressing

Gebakken Dorade
*Op de huid gebakken dorade filets / gerookte Schotse zalm /
sausje van Sud & Sol tomaatjes*

OF

Rose gebakken voorjaarslam
Jus de veau met tuinkruiden / fetakaas

Chocolade Mousse
Gekonfijte sinaasappel / advocaatroomijs

OF

Verwennerij uit 'Hoogstraten'
Mangosorbetijs / aardbeien uit Hoogstraten / Sabayonsaus

2 gangen menu
*soep / hoofdgerecht p.p. € 27,50
voorgerecht / hoofdgerecht p.p. € 32,50*

3 gangen menu
*soep / hoofdgerecht / dessert p.p. € 32,50
voorgerecht / hoofdgerecht / dessert p.p. € 37,50*



GRAAG STELLEN WIJ ONZE HUISKAMER, GELAGKAMER, SERRE, HUBERTUSZOLDER, GOUDEN RIJERZAAL EN/OF LOUNGE TERRAS TE UWER BESCHIKKING VOOR:

- *PRIVATE EN ZAKELIJKE LUNCHES/DINNERS*
- *PRESENTATIES*
- *RECEPTIES*
- *FAMILIE- EN/OF BEDRIJFSFEESTEN*
- *BRUILOFTEN*

*ONZE CHEF CUISINIER FRANK BLOMMERDE
STELT GRAAG IN SAMENSpraak MET U
EEN PERFECT PASSEND ARRANGEMENT SAMEN.*

