

# PADRONE

LUNCH  
DINNER  
DRINK  
AND MORE

Naast onze onderstaande vaste menukaart bieden we ook wisselende suggestiegerechten en menuformule aan die we regelmatig vernieuwen. Volg ons op Facebook en Instagram om op de hoogte te blijven van deze aanbiedingen!

## Apero bites

Cerignola olijven 🌿	per portie € 4,50
Gepofte zoete aardappel dip 🌿 focaccia	€ 12,00
Bordje Jamon Iberico Pata Negra gesneden op onze berkel - pan cristal - tomatensalsa	€ 27,00
Goujounettes van Pladijs verse tartaar - rode biet	€ 19,00
Camembert in de oven zuurdesem, walnoten, veenbes (20 minuten bereidingstijd)	€ 18,00
Mini garnaalkroketjes	per 6 stuks € 19,00
Oesters Gillaudeau nr3	per 4 stuks € 18,00 per 6 stuks € 25,00 per 8 stuks € 32,00

## Voorgerechten

Rundscarpaccio Holstein truffelmayonaise - gerookte ganzenlever - rucola	€ 21,00
Toast met boschampignon 🌿	€ 24,00
Handzaamse ganzenlever terrine met gebakken brioche, gel van port, poeder rode biet, speculoos	€ 28,00
Winterse ceviche van makreel rode biet mayo, granaatappel, pompelmoes, atsina	€ 19,00
Gegratineerde Gillaudeau oesters champagne saus en rozemarijn (panko), 4 stuks	€ 23,00
Coquilles uit Dieppe creme van aardpeer, chips van pastinaak	€ 28,00
Garnaalkroket (2st)	€ 25,00

Voorgerechten kunnen ook besteld worden om te delen

## Hoofdgerechten - klassiekers -

Grietfilet <i>Geserveerd met puree met pijpui en creme d'isigny - sauce vin blanc - basilicum</i>	€ 34,00
Vol au vent <i>Hoevekip uit Stalhille. Geserveerd met fris slaatje en handgesneden frietjes.</i>	€ 29,00
Konijn met pruimen <i>Geserveerd met erwtes en wortelen, aardappelkroketjes.</i>	€ 30,00
Garnaalkroket (3st) <i>Huisgemaakt met handgepelde garnalen. Geserveerd met fris slaatje en handgesneden frietjes.</i>	€ 31,00
Kip Tikka Masala <i>Geserveerd met biryani rijst en garlic naan.</i>	€ 24,50
Tikka Masala Vegan 🌿 <i>Geserveerd met biryani rijst en garlic naan.</i>	€ 23,50

## Hoofdgerechten - op onze houtskool grill -

Cote á l'os Belgisch Wit-blauw <i>Van eigen bodem! Licht gemarmerd met extra malse, volle en sappige smaak. Geserveerd met fris slaatje en handgesneden frietjes.</i> Extra keuze sauzen: peper, champignon, bearnaise, hofmeesterboter	(2pers) € 39,50 pp +€ 4,00
Poolse Holstein <i>Met hun origine in Polen mogen deze prachtige runderen zich zonder schroom "nature beef" noemen. De gezonde grassen, uitgestrekte weilanden en pure lucht zorgen ervoor dat deze runderen een prachtig leven leiden. Dit is het stukje rundsvlees voor de echte fijnproever. Geserveerd met fris slaatje en handgesneden frietjes.</i> Extra keuze sauzen: peper, champignon, bearnaise, hofmeesterboter	€ 39,00 +€ 4,00
Spaanse Rubia Gallega <i>Uit de streek van Galicië in het Noordwesten van Spanje. Mooi gerijpt vlees met een pure nootachtige volle smaak. Echt iets voor een doorwinterde vleeseter. Geserveerd met fris slaatje en handgesneden frietjes.</i> Extra keuze sauzen: peper, champignon, bearnaise, hofmeesterboter	€ 46,00 +€ 4,00
Filet pur <i>De filet pur is een mals stuk vlees. Dit bevindt zich in de lende van het rund en wordt beschouwd als het meest mals stuk rundsvlees. Geserveerd met fris slaatje en handgesneden frietjes.</i> Extra keuze sauzen: peper, champignon, bearnaise, hofmeesterboter	€ 44,00 +€ 4,00

## Kids corner

Gehaktballetjes-puree	€ 10,00
Kipfilet-verse appelmoes-friet	€ 14,50
Vol au vent - appelmoes - friet	€ 14,50