



DE WATERMAN

DINER kaart

RESTAURANT DE WATERMAN

FLEVOWEG 5, 8081PA ELBURG

0525 - 62 26 55 - DEWATERMAN.NET

@REST.DE.WATERMAN

OP INSTA/FACEBOOK

VOORGERECHTEN

BROODZAK - 5

Met brood uit de bakkersmolen van bakkerij Schuld. Geserveerd met huisgemaakte kruidenboter en aioli.

POMODORI TOMATEN SOEP - 6,5

Crèmesoep van pomodori tomaten met knoflookcroutons en een schuim van basilicum.

RUNDERCARPACCIO - 10

Door de chef zelf gemaakt en geserveerd met truffelmayonaise, oude kaas, gemengde sla en pijnboompitten.

PORKBELLY - 9

Langzaam gegaard in eigen oven. Met loempia van pulled pork en huisgemaakte piccalily.

GEBAKKEN GAMBA'S - 9,5

Op Oosterse wijze gebakken in knoflook met een licht pittige saus en verse bosui.

GEROOKTE ZALM - 10

Huisgerookt geserveerd met rode ui, kappertjes, cocktailsaus en brood.

SALADES

ook als maaltijdsalade te bestellen. + 5,00

VISSALADE - 10

Gemengde salade met diverse vissoorten zoals gerookte zalm, makreel en knoflook gamba's. Geserveerd met brood.

BRIE - 9

Gemengde salade met brie, walnoten, croutons en bloemenhoning. Geserveerd met brood.

WIJNEN

ROOD	3,75
WIT	3,75
ROSÉ	3,75
PERS FLES	19,50
ALCOHOL VRIJ (0,45L)	8,95

COCKTAILS

MANGO MARGARITA	8,50
Mango, Tequila en lime juice.	
PINA COLADA	8,50
White & dark rum en kokos.	
MOJITO	8,50
Ook als Mojito strawberry. +0,50	
BANANARAMA	8,50
Baileys, Vodka en een vleugje banaan.	
GIN TONIC	7,50
Bombay Gin en tonic water.	

× HOOFDGERECHT SPECIAL ×

WISSELT PER WEEK

Vraag er naar bij onze bediening!

LAAT U VERRASSEN

Iedere week een nieuw huisgemaakt gerecht.

DINER kaart

RESTAURANT DE WATERMAN

FLEVOEG 5, 8081PA ELBURG

0525 - 62 26 55 - DEWATERMAN.NET

@REST.DE.WATERMAN

OP INSTA/FACEBOOK

HOOFDGERECHTEN

SPARERIBS - 18,50

Huisgemaakte spareribs geserveerd met knoflook- en chilisaus.

VARKENSHAASSATÉ- 17,50

Malse saté van varkenshaas met satésaus, kroepoek, atjar en gefrituurde ui.

BURGER (OOK VEGETARISCH) - 14,50

Gegrilde runderburger op een briochebun met truffelroerei, brie, sla en bacon.

OSSENHAAS- 25,50

In roomboter gebakken ossenhaas met champignon- of pepersaus.

HELE KIP- 14,50

Heerlijk malse hele kip gevuld met verse kruiden en citroen. Geserveerd met aioli.

ZEEWOLF - 19,50

Rechtstreeks uit de oven met een kruidenkorst en saus van saffraan en witte wijn.

BOSPADDENSTOELEN RISOTTO- 14,50

Een risotto van bospaddenstoelen met parmezaanse kaas en rucola sla.

WEEK SPECIAL - WEEKPRIJS

Iedere week wisselend. Onze bediening vertelt het u graag!

Onze hoofdgerechten worden standaard geserveerd met rustieke friet, een verse salade en mayonaise.

Heeft u een dieetwens of allergie? Dan denken wij graag met u mee!

IETS TE VIEREN?

Bij de Waterman verzorgen wij vele soorten feesten en partijen. Of het nu gaat om een bruiloft of een personeelsfeest, wij denken graag met u mee.

Wij gaan uiteraard altijd eerst vrijblijvend met u in gesprek om uw wensen te bespreken. Aan de hand van die wensen bepalen wij samen met u de verzorging van uw partij. Wij werken veelal niet met standaard arrangementen of buffetten maar met persoonlijk samengestelde arrangementen. Afgestemd op uw budget en wensen.

Wij informeren u graag! Plan gerust een vrijblijvende afspraak in met ons.

Tot ziens bij restaurant de Waterman!

ONZE TOPPER

XXL-CÔTE DE BOEUF

Onze côte de boeuf van 1,2 kg is van dubbele dutch beef.

Double Dutch beef is een bijzondere selectie rundvlees van Hollandse dubbeldoel koeien.

De smaak van double Dutch beef is rond, grasachtig & toegankelijk.

U kunt het gerecht per 2 personen bestellen.

Per dag hebben wij maar enkele côte de boeufs beschikbaar. Wij raden u dan ook aan om het gerecht vooraf te reserveren.

De côte de boeuf heeft een langere bereidingstijd in vergelijking met onze andere hoofdgerechten.

Prijs per 2 personen: 45,-
Dit is inclusief sauzen en garnituur.