



Schlemmers' Klassiekers

VOORGERECHTEN

CARPACCIO | CARPACCIO OF BEEF **12½**
gerookt | Hollands rund | truffelmayonaise | Parmezaan | pompoenpitten

SCHLEMMERSALADE **8**
diverse slasoorten | blauwe kaas | uitgebakken spek | croutons | avocado
Schlemmerdressing (vegetarisch mogelijk)

GAMBA'S | SHRIMPS **10¾**
gebakken | zoet en pittig | Japanse noedels

CAESAR SALAD **10¾**
romeinse salade | kippendijen | Parmezaan | ei | croutons | caesarsdressing

TOM KHA KAI THAI SOUP **7¾**
kippensoep | Thaise groenten | kokos | ei

FLAMMKUCHEN

Traditionele Elzasser "Flammkuchen" met keuze uit:

spek | kaas | bosui **7**

Peking eend | hoisinsaus | bosui | taugé **10**

blauwe kaas | vijgen | walnoten | honing | rucola (V) **8**

SALADE NICOISE | NICOISE SALAD **12¼**

vers gebakken tonijn | olijven | haricots verts | tomaat | ei | rode ui

BROOD ala SCHLEMMER

breekbrood | bruin en wit | aioli | Schlemmer boter

supplement **4¼**

THEATERMENU vraag bediening **25**

MAANDSPECIALS zie bijlage



HOOFDGERECHTEN

| | |
|---|--------------------------|
| KOGELBIEFSTUK ANGUS STEAK | 19½ |
| gebakken sjalottenjus groene asperges frites | |
| ZWAARDVIS SWORDFISH | 19½ |
| gegrild groene asperges thai dipping saus avocado spinazie rijst | |
| EENDENBORST DUCK BREAST | 19½ |
| uit de oven seizoengroenten aalbes truffelsaus frites | |
| RISOTTO (V) | 17 |
| bospaddenstoelen truffel portobello Parmezaan salade | |
| MALEISCHE SATE CHICKEN SATE | 16¼ |
| 3 stokjes kippendijen gadogado emping rijst | |
| IRISH DRY AGED COTE DE BOEUF 2 PERS. | 54½ |
| gebakken truffeljus bearnaise saus seizoensgroenten pompoe mousseline frites | (30 min. bereidingstijd) |

NAGERECHTEN

| | |
|---|------------|
| TIRAMISU | 7¾ |
| volgens klassiek recept | |
| SCHLEMMER IJS | 7¾ |
| soesjes gevuld met walnotenijs overgoten met witte- en bruine chocoladesaus | |
| CHEESECAKE | 6½ |
| wisselende variaties huisgemaakt | |
| KAAS CHEESE | 11½ |
| selectie van 5 Franse kaassoorten “kletzen” brood appelstroop | |