

Bij De Schildkamp willen we u altijd een beleving + 1 geven. Dat willen we ook tot uiting laten komen in onze gerechten. Onze chef-kok Gerard van den Bogert kiest zijn ingrediënten daarom zorgvuldig voor u uit en heeft een voorkeur voor eerlijke en heerlijke producten uit de omgeving. Zijn streven is om u in alle opzichten te laten zeggen: 'Dat smaakt naar meer.' Heeft u vragen over onze gerechten of speciale wensen, vraag het gerust aan uw gastvrouw of gastheer. Wij wensen u een heerlijk diner.

At "de Schildkamp" we always want to give you something extra, an experience + 1. This also applies to our dishes. Therefore, our chef Gerard van den Bogert chooses his ingredients extremely carefully for you. He prefers authentic and delicious products from our region. His ultimate goal is to inspire you into saying: "This has blown our minds". Should you have any questions about our dishes or if there are perhaps some special wishes, don't hesitate to contact your host or hostess. Enjoy your meal!

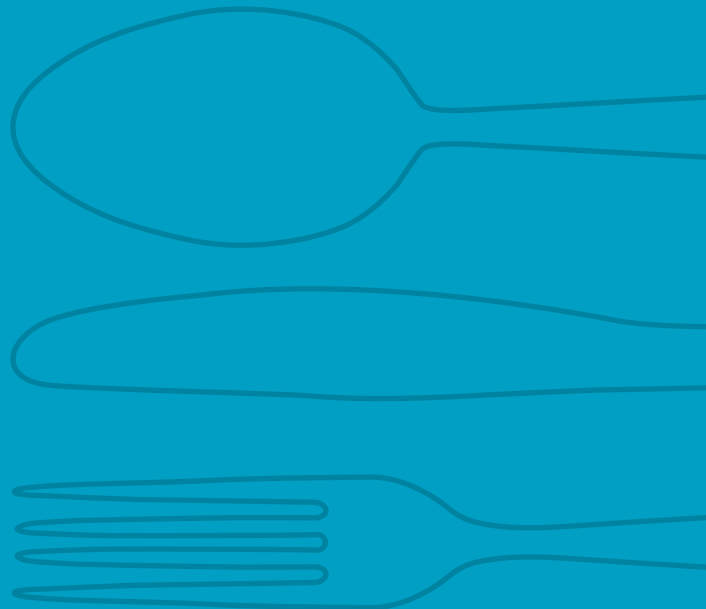
Allergenen

Het kan zijn dat onze gerechten allergenen bevatten. Bent u daar gevoelig voor, informeer dan even bij uw bestelling bij uw gastvrouw of gastheer.

Allergens

Our dishes may contain allergens. Please notify your host or hostess, if you are extra susceptible for them.

ME NU



Binnengewoon Bijzonder!

Leerdamseweg 44, 4147 BM Asperen
T +31 (0)345 - 63 80 80 www.schildkamp.nl

Voorgerechten

Groenteloempia's ✓ gele biet groene salade rettich chili-mayonaise	€ 11
Rundercarpaccio paddenstoelen rucola truffelmayonaise oude kaas	€ 12
Tataki van tonijn & gamba sojasaus gember wasabi	€ 13
Gerookte eend vijgen gele biet frambozendressing	€ 12
Pompoensoep ✓ wortel sinaasappel	€ 7
Soep van de Chef dagelijks wisselende soep	€ 7

Hoofdgerechten

Zalmfilet penne pesto paddenstoelen	€ 22
Gegrilde Griekse kippenspies griekse rijst tzatziki kippendij	€ 22
Tournedos zoete aardappelcrème geroosterde groenten rode pepersaus	€ 24
Hamburger van de Chef runderburger pulled pork barbecuesaus cheddar	€ 22
Burrata ✓ penne pesto paddenstoelen	€ 20
Marokkaanse groentestoofpot ✓ met naanbrood veganistisch & glutenvrij mogelijk	€ 18

Nagerechten

Panna cotta rood fruit meringue	€ 8
Brownie witte chocolademousse karamelsaus	€ 8
Kaneel parfait stoofpeer slagroom	€ 8
Coffee deluxe koffie vanille-ijs lekkernij koffielikeur	€ 8

✓ = vegetarisch

Appetizers

Vegetable spring roll ✓ beetroot salad radish chili mayonaise	€ 11
Beef carpaccio mushroom arugula truffle mayonaise old cheese	€ 12
Tuna & king prawn tataki soy sauce ginger wasabi	€ 13
Smoked duck figs beetroot raspberry dressing	€ 12
Pumpkinsoup ✓ carrot orange	€ 7
The Chef's soup daily changing soup	€ 7

Main courses

Salmon penne pesto mushroom	€ 22
Grilled Greek chicken Greek rice tzatziki chicken	€ 22
Tournedo sweet potato cream grilled vegetables red pepper sauce	€ 24
The Chef's Burger beefburger pulled pork barbecue sauce cheddar	€ 22
Burrata ✓ penne pesto mushroom	€ 20
Maroccan vegetable stew ✓ with naanbread vegan & glutenfree possible	€ 18

Desserts

Panna cotta red fruit meringue	€ 8
Brownie white chocolademousse caramelsauce	€ 8
Cinnamon parfait cooking pear whipped cream	€ 8
Coffee deluxe Coffee vanilla ice cream delicacy coffee liqueur	€ 8

✓ = vegetarian

Dagelijks wisselend 3 gangen Chef's menu
€ 29,50

Daily changing 3 course Chef's menu
€ 29,50