



BIJ DE BORREL

Pata negra

(jambon 100% Iberico Belotta)
(per bordje)8,-

Oesters per 3 of per ½ dozijn
met sjalottenvinaigrette
en citroen of gratineerd
met kruidenboter
(per stuk)3,25

Paté en Croûte Huisgemaakt
met zoet/zuur ingelegde mone-
gask uitjes en groenten.....8,-

VOORGERECHTEN

Carpaccio van kort geschroeide runderfilet,

zoals bij Harry's bar in Venetië met geraspte Pecorino 11,50

Huisgerookte Zalm

met mieriks-wortelcrème, groene kruidensalade en brioche
croutons..... 14,50

Slow escargots (s werelds beste uit de Bommelerwaard)

met knoflook, kruiden en grof zout 14,-

Pittig pompoensoepje

met kippedijtjes, gember en citroengras9,-

Gepofte Biet

met crème van gekarameliseerde ui, hangop en kummel  ... 12,50

Kreeftenbisque

met rivierkreeft en rouille 13,-

Salade Périgord

met "pulled duck", spekjes, walnoten, ganzenleverkrullen, en
frambrozendressing 12,50

 vegetarisch

HOOFDGERECHTEN

Zeebaars met schorseneren crème, beurre blanc en schaaldierenjus	21,-
Bouillabaisse van diverse vis en schaaldieren met onze bisque, dikke toast en rouille	21,-
Cote de boeuf , "stroganoff" het mooiste stuk voor 2 personen*	24,- p.p.
Tournedos met béarnaise, of stroganoffsaus*	24,-
Bavette/ flanksteak grainfed (alleen bleu of saignant)*	21,-
Met béarnaise-, of stroganoffsaus	
*Deze toppers worden met zorg gegrild op deGreen Egg. Puur en alleen met grof zout bereid	
Boeuf Bourguignon stoofschotel van o.a. rundvlees, spekjes, groenten en zilveruitjes	20,-
Confit de Carnard (geconfijte eendenbout) met seizoen-stampje en tutti frutti (Sientjes lievelingsgerecht)	20,-
Bladerdeegschuitje  met romige paddenstoelenragout en geschaafde truffel	24,-
Extra gebakken eendenlever	7,50
 vegetarisch	

DESSERTS

Crème brûlée de ultieme klassieker, romig, zoet, vanille en een knapperig laagje van karamel	7,-
Dame Blanche vanille-ijs, met gesuikerde amandelen en chocoladesaus	9,-
Kaasplankje met geselecteerde kaasjes uit de buurt en van verder weg, vijgenchutney en vijgenbrood	11,-
Tarte tatin met frisse vanille-crème en vanille-ijs	8,-

SIE
NT
JES

herberg

SIE
NT
JES

ijssalon

SIE
NT
JES

frietboetiek

Berm 49
5331 KL Kerdriel
06 27 155 907

Sientjes.com

De smaak van traditie