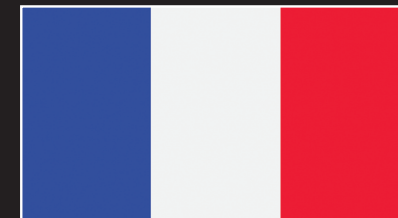


Dîner

Vous pourrez savourer un délicieux dîner
de 17h00 à 21h00.



A commencer

Pain à tartiner (v)	7,5
Planche d'olives, manchego, saucisson sec	11,5
Soupe fraîche du jour	7,5
Soupe de tomates bio au mascarpone au basilic (boîte vn)	8

Les entrées

Steak tartare saucisse de boeuff piccalilly mayonnaise – oeuf – brioche	13,5
Brochettes de haloumi (v) miel-thym sorti du four – salade de boulgour – grenade	12,5
Vitello tartuffo rôti de veau – mayonnaise – crumble van panchetta	14
Tartelette de pâte filo croustillante (v) épinards – feta – noix – glaçage balsamique	12,5
Poulet aux raviolis « hollandais » salade orientale – vinaigrette au sésame – oignons croustillants	14
Croquettes de fromage de chèvre (v) chutney de tomates bio « Marienwaerd » – brioche	13
Jambon de sanglier hêtre – potiron – noisettes rôties	15,5
Pleurotes royaux marinés (vn) crème de chou-fleur – edamame – mayonnaise au safran	12,5

Les plats principaux

Bifteck maison filet de boeuf Waards – grillé – sauce au poivre	26,5
Chou-fleur thaï (vn) crème de curry de patate douce – arachide – huile de coriandre	21
Rouleau de filet de poulet canneberges – orange – sauce au porto rouge	22
Pâtes rigatoni (v) champignons – courgettes – sauce à la truffe – parmesan	20
Joues de porc mijotées mijotées à la bière brune – légumes oubliés – croquettes de pommes de terre	24
Aubergines rôties (v) frites croustillantes – ratatouille – sauce harissa tomate	21
Brochette de veau picanha marinée à la provençale – jus à l'ail	27
Ragoût de grand-mère mais végétarien (v) chou rouge – purée de pommes de terre	21,5
BBQ burger Waards boeuf – porc effiloché – bbq sauce – fromage – saumure	22
Steak de céleri-rave (vn) potiron – pommes au four – salsa verte	21

Nous servons tous les plats principaux
Frites rustiques Quik

Peut être commandé en supplément

Quiks frites rustiques	4
Frites de patates doux	5
Croquettes de pommes de terre	5
Légumes de saison	4
Salade mixte	4

Les desserts

Dégustation de glaces (v) de la ferme de glaces «De oude schuur»	9
Tarte aux pommes chaude (v) glace aux noix – mousse à la vanille	9,5
Trio de chocolat (v) mousse – glace – biscuit – sauce au chocolat blanc	9
Crème brûlée à la cannelle et à l'anis étoilé (v) glace à l'orange	9
Assortiment de fromages hollandais (v) de la ferme fromagère «Aan de Linge» – sirop de pomme	11,5
Spécial café/thé (v) avec 2 chocolats artisanaux	8,5

Pour un dessert vegan, demandez les options

Vin? Renseignez-vous sur notre carte des vins. Nous
proposons différents vins de la maison au verre ou en
bouteille et une vaste sélection d'autres vins raffinés.

(v) = végétarien
(vn) = végétalien



L'histoire de Dirk Willemsz

Dirk Willemsz est né à Asperen, Gueldre, Pays-Bas. Il a été rebaptisé jeune homme à Rotterdam, rejetant ainsi le baptême des enfants alors pratiqué par les catholiques et les protestants établis aux Pays-Bas, qu'il avait précédemment reçu. Cet acte, ainsi que son dévouement continu à sa nouvelle foi et le baptême de plusieurs autres personnes dans sa maison, ont conduit à sa condamnation par l'Église catholique romaine des Pays-Bas et à son arrestation ultérieure à Asperen en 1569.

Dirk a été emprisonné dans la tour du château d'Asperen, d'où il s'est échappé à l'aide d'une corde en tissu noué. Grâce à cela, il put sortir de la prison et grimper sur les douves gelées. Un garde a remarqué sa fuite et l'a poursuivi. Willems a pu traverser la fine glace d'un étang gelé, le Hondegat, parce qu'il était plus léger grâce à la nourriture de la prison. Cependant, le garde qui poursuivait a percé la glace et a crié à l'aide alors qu'il se débattait dans l'eau glacée. Dirk fit demi-tour pour sauver la vie de son poursuivant et fut de nouveau rattrapé. Son ancien persécuteur déclara qu'il voulait libérer Dirk, mais le maire « rappela au persécuteur son serment », après quoi le persécuteur s'empara de Willems.

Dirk fut ensuite détenu jusqu'à ce qu'il soit reconnu coupable par un collège de sept juges qui, au motif que Willems « persistait obstinément dans son opinion », ordonnèrent qu'il soit brûlé vif le 16 mai 1569 et que tous ses biens soient confisqués « au profit de sa majesté royale ». Dirk a été exécuté à Asperen et, comme un fort vent d'est soufflait ce jour-là, le feu a été emporté du haut du corps du condamné, prolongeant ainsi sa mort douloureuse. On rapporte que le vent porta ses cris jusqu'à Leerdam, à proximité, où il aurait crié des choses comme « O Seigneur, mon Dieu », etc., plus de soixante-dix fois. Le gouverneur qui se trouvait à proximité était si bouleversé par les souffrances de Willems qu'il dit au bourreau : « Envoyez cet homme à une mort rapide ». Même si l'on ne sait pas si le bourreau a accédé à cette demande, on sait que Willems est finalement mort là-bas, « avec une grande force d'âme » et « en remettant son âme entre les mains de Dieu ».

Nous prenons Dirk comme modèle chaque jour dans notre métier d'hôtellerie, où nous plaçons l'importance de nos clients à un niveau plus élevé que la nôtre vos propres positions!

