DE STAD

ETEN
DRINKEN
EN MEER.

Volg ons op social media:
@destadvenray

- TO SHARE OR NOT TO SHARE -

VOORGERECHTEN

Soep van het seizoen 6,90

Soep van geroosterde tomaat 6,90

Gerookte zalm 14,-
Ook in de donkere dagen een gerecht met gerookte zalm uit ons eigen Ysselsteyn. 3-kleuren bietenroosjes, crème van rucola, olie van prei en affilla cress.

Champignons à l'escargot 12,90
Grote kastanjechampignons in malse gekruide boter uit onze oven. Licht gegratineerd met een schaafsel van macadamia.

Scampi 14,75
Voor dit gerecht mag u kiezen; Scampi in een romige crème van roomkaas en Reypenaer.
Of scampi knoflook. Lekker oosters.

Rundercarpaccio 14,50
Mayonaise van truffel, grote vlokken Grana Padano, pijnboompitten en rucola.

Coppa di Parma-tonnato 14,75
Flinterdunne coppaham geserveerd met een saus van tonijn, amandel en druppels van sherry-kalfsjus.

HOOFDGERECHTEN

Onze hoofdgerechten, m.u.v. onze pastagerechten, worden geserveerd met de lekkerste frites en onze beroemde fritessaus.

Maishoen 22,90
Malse maishoen van de Jospergrill.
Geserveerd met een saus van zachte mosterd.

Eendenborst 24,50
Langzaam gegaard en op de huid gebakken.
Crème van pastinaak en winterjus met rood fruit.

Steak van de grill: Diamanthaas 27,90
Deze mooie steak van de Jospergrill serveren wij op twee manieren. Malse boter met fijne kruiden. Of een saus van rode wijn, crème van knolselderij, bimi en paddenstoel.
.

Limburgse runderstoof 22,90
Onze bekende runderstoof staat weer op de kaart!
Naar Maastrichts recept. Salade van rode kool.

Winterkabeljauw 24,75
Langzaam gegaard en licht geroosterd met een crème van knolselderij en beurre noisette.

Rendang van spitskool 21,-
Gegaard in de kruiden uit Indonesië.
Kokosmelk, boemboe, witte rijst en papadum.

Ravioli van bospaddenstoelen 19,90
Verse ravioli gevuld met bospaddenstoelen.
Amandel, rucola en kruidenolie.

SALADES

Salade rundercarpaccio classique 18,90
Mayonaise van truffel, grote vlokken Grana Padano, pijnboompitten, rucola en Pomodori Secchi.

Salade gerookte zalm en scampi 19,90
Frisse salade met gerookte zalm uit Ysselsteyn en geroosterde scampi's. Dressing van yoghurt en groene kruiden. Zoetzuur van komkommer en tomaat.

Volg ons op social media:
@destadvenray

SIDES

Stads brood 5,90

Frites supplement 3,95

Gemengde groenten 6,90

Gnocchi fritti 7,-
Gnocchi gevuld met Parmigiano, licht gefrituurd met een topping van basilicummayonaise.

Frisse salade 4,90
Frisse groene salade met de lekkerste toppings.

DESSERTS

Chocolade en noten 8,75
Cake van chocolade en pure grenache. Gesuikerde walnoten met kaneel en praline-ijs in de smaak hazelnoot.

Bramentartelette 9,50
Vulling van bramen, mascarpone. Bramencompote en gedroogde bramen. Crumble van chocolade en bosvruchtenijs.

Affogato 9,-
Proef Milano! Vanille-ijs, gezoute caramel en een shot Disaronno. Een espresso maakt dit nagerecht tot onze favoriet.

DE STAD

ETEN
DRINKEN
EN MEER.

Volg ons op social media:
@destadvenray