DINER - vanaf 17.00

VOORGERECHTEN

Soep van het seizoen 6,75

Soep van geroosterde tomaat 6,75

Asian beef salad 14,75
Malse rosbief gemarineerd op Thaise wijze.
Licht gegrilde little gem, zoetzure groenten,
cashewnoten. Crème van zoete pinda,
vinaigrette van boemboe.

Gamba Antibes 14,75
Grote gamba's gegrild in onze Josperoven.
Dressing van aceto balsamico en grove tomaat.
Mediterraans lekker!

Gerookte zalm 14,-
Lentefris voorgerecht met gerookte zalm uit ons
eigen Ysselsteyn. Huisgemaakte tzatziki,
flammkuchen met zeezout, roodlof, olie van dragon.

Rundercarpaccio classique 14,50
Mayonaise van truffel, rucola, pijnboompit, pomodori
secchi. Wij kiezen deze kaart voor oude Reypenaer.

DE STAD
ETEN
DRINKEN
EN MEER.

HOOFDGERECHTEN

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

Gamba e pasta 22,90
Gegrilde grote garnalen Italiaans geserveerd met
verse tagliatelle. Romige beurre blanc, daslook en
geroosterde groentegarnituren. Zon, zee, strand!

Kabeljauw 24,-
Stiekem is dit ons favoriete gerecht van de kaart.
Langzaam gegaard en licht geroosterd. Saus van
Vadouvan en citrus. Crème van zoete aardappel.

Steak van de grill 27,90
Deze kaart kiest de chef voor diamanthaas.
Zacht gegaard en gegrild op onze hete kolen.
Aioli van zwarte knoflook en gepofte tomaat.

Ossobuco 23,90
Een heerlijke klassiek gerecht van mooie
kalfsschenkel.Gremolata en polenta.
Il piatto di mamma!

Maishoen 22,-
Er kan niet veel op tegen een malse maishoen van de
grill. Saus van honingmosterd en dragon.
Jonge spinazie en beukenzwam.

Courgette Limbourgeois 19,50
Courgettes uit ons Limburgse land gevuld met crème
van zoete aardappel en cashewnoot. Verse pasta en
romige beurre blanc. Rasp van oude Reypenaer.

SIDES

Stads brood 5,90

Frites supplement 3,95

Gnocchi Fritti 7,-
Gnocchi gevuld met Parmegianno, licht gefrituurd
met een topping van Basilicum–mayonaise.

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

Bloemkool uit de grill 6,90
Geserveerd met een frisse knoflookyoghurt.

Witlof 6,90
Gekarameliseerde witlof met een glace van
balsamico.

Polenta 6,90
Licht gefrituurd. Bosui en een mayonaise van truffel.

SALADES

Salade rundercarpaccio classique 18,90
Mayonaise van truffel, rucola, pijnboompit, pomodori secchi.
Wij kiezen deze kaart voor oude Reypenaer.

Asian beef salad (optie) 19,90
Malse rosbief gemarineerd op Thaise wijze.
Licht gegrilde little gem, zoet-zure groenten, cashewnoten.
Crème van zoete pinda, vinaigrette van boemboe.

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

Scan deze QR-code en volg ons op social media: @destadvenray

DESSERTS

Affogato 9,-
Proef Milano! Vanilleijs,
gezouten caramel en een
shot of Disaronno.
Een mooie espresso maakt
dit dessert tot onze favoriet!

Eton mess 8,50
Fris en fruitig!
Nagerecht rond de mango.
Hangop van passievrucht.
Citroenmeringue.

Chocolate & Orange 8,-
Ijs van witte chocolade,
brownie van pure chocolade 8,-
en marmelade van
sinaasappel.

LUNCH - tot 17.00

SOEPEN

Soep van het seizoen 6,75

Soep van tomaat 6,75

Broodplank de Stad 5,90

Stadse lunch (optie) 15,95
Heerlijke lunchcombinatie van soep,
broodje zalm, mortadella en croquet.

KLASSIEKERS

Uitsmijter de Stad 12,95
Een lunchgerecht dat niet mag ontbreken. U kunt kiezen uit ham en of kaas. Bacon + 0,95. Kies ook eens voor een uitsmijter gerookte zalm uit ons eigen Ysselsteyn! + 3,00

Buitengewone beef burger (optie 16,-) 19,50
Keuze uit een sappige Black Angus burger of een krokante burger van kikkererwt (vega). Geserveerd op een luchtig briochebroodje. Afgemaakt met de mooiste toppings! Geserveerd met knapperige frites en de lekkerste mayonaise.

Stads-duo 10,95
Soep van de chef en tosti ham en/of kaas.
Een heerlijke combinatie voor een zonnige prijs!

VOORJAARSSPECIALS

Crunchy chicken 13,95
Gua bao bun (3x) gevuld met krokante kip.
Kimchi, limoenmayonaise, miso en lenteui.

Gamba Antibes Chefs special! 13,95
Grote gamba's gegrild in onze Josperoven.
Dressing van aceto balsamico en grove tomaat.
Mediterraans lekker! Geserveerd met brood.

ETEN DRINKEN EN MEER.

DE STAD

BROODJES

De groene Stad (optie) 11,50
U mag het ook een heerlijk broodje gezond noemen. Ham en/of kaas.

Boerenbrie 11,50
Gegratineerde boerenbrie met walnoot en bloemenhoning.

Mortedella e mozzerella 12,95
Heerlijke combinatie van mortedella en buffelmozzerella. Tomaat, rucola en olie van basilucum

Gerookte zalm 12,95
De lekkerste zalm halen wij voor u bij de beste roker in ons eigen Ysselsteyn! We willen u niet beïnvloeden maar toch.....

Broodje rundercarpaccio 12,95
Mayonaise van truffel, rucola, pijnboompit, pomodori secchi. Wij kiezen deze kaart voor oude Reypenaer.

Croquet 7,95
Luxe rundvleescroquet, Zaanse mosterd.

Croquet kaas rucola 7,95
Kaas-rucolacroquet (vegetarisch), Zaanse mosterd.

Scan deze QR-code en volg ons op social media: @destadvenray

SALADES

Onze salades serveren wij met ons heerlijke brood.

Salade rundercarpaccio classique 17,90
Mayonaise van truffel, rucola, pijnboompit, pomodori secchi.
Wij kiezen deze kaart voor oude Reypenaer.

Asian beef salad (optie) 18,90
Malse rosbief gemarineerd op Thaise wijze.
Licht gegrilde little gem, zoet-zure groenten, cashewnoten.
Crème van zoete pinda, vinaigrette van boemboe.

Salade gerookte zalm en scampi 18,90
Frisse zomersalade met gerookte zalm uit Ysselsteyn en geroosterde scampi's. Dressing van yoghurt en groene kruiden.
Zoetzuur van komkommer en tomaat.

KINDERKEUZES

Kinderplateau "smeerumlekkerzelluf" 3,95
Aan jou de keuze: hagelslag, aardbeienjam, pindakaas of Nutella.

Kinder uitsmijter 4,95
Een kinderformaat uitsmijter met ham en/of kaas.
En ketchup...! (omdat dat zo lekker is)