



# DINERKAART

VAN 17:00 - 20:00

## voorgerechten

|  |      |
|--|------|
| <b>CEVICHE VAN ZEEBAARS</b><br>granaatappel   takuan   oosterse dressing   | 12,5 |
| <b>TONIJN BONBONS</b><br>rauwe tonijn   nori   tempura<br>wakame salade  | 13,5 |
| <b>CARPACCIO OSSENHAAS</b><br>ossenhaas   rucola   grana padano<br>pijnboompitten   truffelmayonaise   | 12,5 |
| <b>BULLET STEAK</b><br>roergebakken ossenhaas   avocado<br>knoflook-soja sesam   limoen  | 12,5 |
| <b>SALADE GEITENKAAS</b> <br>gemengde salade   sud `n sol tomaat  <br>blauwe druiven   de meibloem geitenkaas  <br>walnoten   vinaigrette van appelstroop | 12,5 |
| <b>CALAMARES</b><br>gefrituurde inktvis   aioli  | 11,5 |
| <b>POMPOENSOEP</b> <br>gepofte pompoen   pompoenpitten   room   | 6,5  |

## hoofd

|  |          |
|--|----------|
| <b>TONIJN</b><br>gegrilde tonijn op liguine aglio olio met rucola<br>parmezaan<br>wijntip: AIX ROSE  | 22,5     |
| <b>DRY AGED ENTRECÔTE</b><br>gegrilde dry aged entrecôte met bearnaisesaus<br>frites<br>wijntip: MALBEC, KAIKEN  | 24,5     |
| <b>VEGAN BURGER</b> <br>plantaardige burger   kaas   ui   tomaat<br>briochebroodje   frites | 17,5     |
| <b>KABELJAUW</b><br>op de huid gebakken filet van kabeljauw   truffelrisotto<br>groene asperges   beurre blanc<br>wijntip: VIOGNIER, DMNE VIDALHAN                             | 21,5     |
| <b>GRAINFED BAVETTE</b><br>gegrilde grainfed bavette   chimichurri   frites<br>wijntip: PINOT NOIR, EMILIANA `O`   | 22,5     |
| <b>MELANZANE</b> <br>huisgemaakte lasagne met aubergine   mozzarella<br>tomaat   parmezaan  | 17,5     |
| <b>CATCH OF THE DAY</b><br>wisselend visgerecht in samenwerking met<br>koman's vishandel<br>wijntip: WIJ ADVISEREN U GRAAG   | dagprijs |
| <b>HAMBURGER</b><br>wagyu burger   kaas   ui   tomaat   briochebroodje<br>frites<br>wijntip: RIOJA, JENIUS   | 17,5     |

## frites

|  |   |
|--|---|
| <b>VERSE FRITES</b><br>portie verse frites met mayonaise                     | 3 |
| <b>ZOETE AARDAPPEL FRITES</b><br>portie zoete aardappel frites met mayonaise | 4 |
| <b>TRUFFEL-PARMEZAAN FRITES</b><br>truffelmayonaise en parmezaan             | 5 |

## desserts

|   |     |
|---|-----|
| <b>PEER VAN DE GREEN EGG</b><br>gegaarde peer   balsamico   honing<br>vanilleijs<br>wijntip: GONZALAEZ BYASS, PEDRO XIMENEZ | 7,5 |
| <b>LAVA TAARTJE</b><br>chocoladetaartje uit de oven<br>wijntip: MONASTRELL, HERETAT DE TAVERNES                             | 7,5 |
| <b>LIMOEN CHEESECAKE</b><br>cheesecake   limoen   framboos<br>wijntip: MUSCAT, SWEET EMOTIONS                               | 7,5 |

wij informeren je graag over allergenen maar kunnen je niet garanderen dat onze producten geen allergenen bevatten

Heb je iets te vieren? Wij feesten graag met je mee!  
Vraag naar de mogelijkheden of kijk op: [deschonelei.nl](https://deschonelei.nl)



Dagelijks geopend \*  
ma - vrij vanaf 12.00 uur  
za - zo vanaf 11.00 uur



\* (van oktober t/m maart geopend van dinsdag tot en met zondag)

Plaszoom 500  
(via PrinsesBeatrixlaan)  
3062 CL Rotterdam

informereren en reserveren

[deschonelei.nl](https://deschonelei.nl)

010 - 21 21 555

