

BITTERBALKAART

Café • Hotel

Vlees

Rundvlees | 4 stuks **6.00**

Van Drentse runderen. Vlees wordt stevig aangebakken en daarna gestoofd met authentieke kruiden. De bouillon wordt dubbel getrokken zodat de bitterbal een zeer intense smaak krijgt. Met roomboter en verse peterselie.

Gordel van Smaragd | 4 stuks **7.00**

Kipfilet gemarineerd als saté op Javaanse wijze. Ketjap, verse gember en knoflook, sambal en sereh. De bouillon op smaak gemaakt met room en ketjap. Een echte Javaanse smaak. Zacht zoetig in het begin met daarna een licht pikantje achter in de keel.

Portugese Frango Piri Piri | 4 stuks **7.00**

Frango Piri Piri is pittige kip. Kipfilet gekruid met inheemse kruiden. De bouillon is pittig maar met een klein zoetje.

Woest varken | 4 stuks **7.00**

Vlees van het akkervarken uit Valthermond. Gebraden en daarna gestoofd met een kruidenmengsel van o.a. soja, mango, rode peper, zwarte knoflook en diverse specerijen zoals koriander, peper, komijn en venkelzaad.

Vis

Makreel | 4 stuks **7.00**

Een bitterbal van gerookte makreel, citroen, kappertjes en bladpeterselie. Een eigen kruiden melange gevijzeld van gedroogde aardbeitjes, roze pepertjes, beetje knoflook en zeezout. De gefrituurde kappertjes geven een extra boost aan de smaak.

Wilde Gamba | 4 stuks **7.50**

Wilde Argentijnse gamba's gebakken op de plaat. Dan lichtelijk blussen met verse knoflook en chili. De ragout is gemaakt met room en bieslook.

Zalm | 4 stuks **7.00**

De beekridderzalm uit IJsland smaakt veel verfijnder en minder 'vissig' dan gewone zalm. De Palingshop uit Akersloot heeft de zalm koud gerookt wat de smaak nog zachter maakt.

Vega

1001 nacht | 4 stuks **7.00**

Deze veganistische bitterbal is een frisse combinatie van rode en witte spitskool met een zoetje van rozijntjes en ras el hanout.

Vegan Tempehation | 4 stuks **7.00**

Tempeh gemarineerd op Javaanse wijze. Ketjap, verse gember, knoflook en wat sambal. De bouillon op smaak gemaakt met rode curry en kokosmelk.

Parmezaan truffel | 4 stuks **7.00**

Bitterbal gevuld met Parmigiano Reggiano kaas en een beetje echte truffel.

In onze bitterballen worden geen kunstmatige smaakversterkers, conserveringsmiddelen of andere hulpstoffen gebruikt. Wij laten je de smaken van vroeger proeven in de vorm van een bitterbal.