

menu | diner

brasserie de stegen

salade 'du chef'

voorgerechten

wintercarpaccio bospaddenstoelen rucola sherrytruffelglaze parmezanrokant	10.95
wildproeverij rilette van eend bitterbal van hert wildpate met cranberry	10.95
gerookte zalm gamba in tempura ras-el-hanoutmayonaise little gem	10.95
salade gamba's red meat radijs kerriemayo cashewnotencrunch	10.95

soepen

tomatensoep opgeschuimde room bosui 🌿	6.00
zondagse soep verse soepgroenten rundvlees bieslook vermicelli	6.00
bospaddenstoelensoep 🌿 €	6.00

salades [kunnen ook als maaltijdsalade besteld worden + 3.50]

salade du chef gegrilde kiphaasjes uitgebakken spekjes zongedroogde tomaten pijnboompitten parmezaanse kaas knoflookdressing	11.75
salade gamba limoendressing tomaat komkommer groene asperge	13.75

hamburgers

nobis gefrituurde uienringen kaas smokey cocktailsaus	14.25
mexican mexicaans gekruid jalapeños tomaat guacamole friet s	14.25
all the way tomaat ui bacon kaas gebakken ei friet s	15.00

kaasplateau met appelstroop, broad beans & noten-vruchtenbrood

desserts

wintercoupe vanilleijs kaneelijs stoofpeer meringue-karamelsaus	7.95
dame blanche vanilleijs warme chocoladesaus slagroom	7.95
chocolademacaron vanilleijs koffieschuim karamelsaus	7.95
tarte tartin kaneelijs vanillesaus slagroom	7.95
kaasplateau appelstroop broad beans noten-vruchtenbrood	7.95
vanille-cheesecake bosvruchtensaus	7.95

koffie specials

dom coffee* [met dom benedictine]	6.90	irish coffee* [met ierse whiskey]	6.90
french coffee* [met grand marnier]	6.90	spanish coffee* [met tia maria]	6.90
italian coffee* [met amaretto]	6.90	baileys coffee* [met baileys]	6.90
nobis coffee* [met butter scotch]	6.90	dutch coffee*[met ketel 1 mature]	6.90

*decaf + 0.15

eendenborst met truffeljus, stoofpeer en pastinaakchips



hoofdgerechten vlees

varkensmedaillons champignonsaus	19.95
schnitzel 'de stegen' 300gr saus naar keuze [champignonsaus, rodewijn, pepersaus] of gebakken garnituur van spek, ui, champignons en paprika	19.95
eendenborst truffeljus stoofpeer pastinaakchips€	20.95
black angus steak pepersaus	21.95
diamanthaas rode wijnsaus €	21.95
runder shortrib pepermayonaise	25.50
hoenderfilet truffeljus seizoensgroenten	21.95

pan van het huis

pan groentencurry ui paprika tomaat lente-ui paddenstoelen papadam 🌿	21.95
pan kip teriyaki kiphaasjes taugé paprika rode ui teriyakisaus	21.95
pan beef groenten oosterse sesamsaus paddenstoelen	21.95
pan gamba's groenten chilisaus	21.95

hoofdgerechten vis

kabeljauwfilet beurre blanc saus pastinaakchips	20.95
zalmfilet venkel mosterd-beurre blancsaus	20.95

hoofdgerechten vegetarisch

pasta con funghi truffel paddenstoelen bosui romige saus 🌿	17.95
geitenkaas quiche groenten 🌿	17.95
gefrituurde sushi groenten wasabi-sojasaus atjar 🌿	17.95

pan gamba's met groenten en chilisaus



HOTEL NOBIS ASTEN

heeft u een allergie meld het ons, dan kunnen wij hier rekening mee houden.

s = streekproduct

🌿 = vegetarisch of op verzoek vegetarisch te bereiden

onze leverancier van vlees en gevogelte producten is door ons zorgvuldig geselecteerd waarbij de binding met de streek en de duurzaamheid uitgangspunt is geweest. de certificering van brc-, halal-, mkl-milieukeur en skal heeft in deze keuze ook een belangrijke rol gespeeld.