

VOOR DE AVOND

(vanaf 16u30 tot 18u30 en van 19u tot 21u)

Starters *geserveerd met focaccia*

Mosterdsoep 5.50
droge worst - bosui - crème fraîche

Soep van de Chef 5.50
regelmatig wisselende soep

Carpaccio de Dwaler 12.50
rundermuis - pittenmix - rucola – cashewnoten
pesto - truffelmayonaise

Zalm 12.50
zalm - jenever - crème fraîche - wasabi

VOORGERECHTENPLANK (v.a. 2p)

15.50

Plank met verschillende
voorgerechtes om te delen

Maaltijdsalades

Feta en Nagelhout 15.50
feta - meloen - broadbeans - nagelhout - sojadressing

Ceasar (ook vegetarisch) 15.50
kip - parmezaanse kaas - croutons

Vis

*Onze visgerechten worden allemaal in onze mooie
houtskooloven bereid. Dit geeft een echte barbecue smaak
aan het gerecht.*

Makreel 19.00
hele makreel - citroen - knoflook - peterselie

Sardines di Salmoroglio 17.50
sardines - knoflook - oregano - citroen

Caribische Snoekbaars 18.50
snoekbaarsfilet - paprika - tomaat

Gevogelte

Buffalowings 17.50
pittige kippenvleugels - bleu cheesedip

Parelhoen honeylegs 18.50
parelhoenbouten - honing - tijm

Vlees

Steak de Dwaler 19.50
Regelmatig wisselende steak. Geserveerd met chimichurri

Runderbrochette 18.50
abrikoos - ui - paprika

Onze burgers zijn gemaakt van 100% Drents weiderund
op een brioche broodje en afgemaakt met gefrituurde uien-
ringen (al onze burgers zijn ook vegetarisch te bestellen)

Classic burger 16.50
sla - tomaat - spek - augurkenrelish - kaas

Mexican burger 16.50
sla - tomaat - guacamole - jalapeño - tortilla chips - kaas

Argentijnse burger 16.50
sla - tomatensalsa - chimichurri - kaas

GRILLPLANK (v.a. 2p)

38.50

Plank met verschillende vleesgerechten om te
delen

Spareribs De Dwaler 19.50
De spareribs die wij serveren zijn uniek! Wij gebruiken onze eigen
marinade, maken onze eigen lak en roken de spareribs zelf! Wilt
u ze pittig of zoet?

Procureur - MOJO 18.50
sinaasappel - knoflook - laurier

Köfte Aiolio 19.50
lamsgehakt - aioli

Vegetarisch

Peruaanse spiesjes 19.50
vega worstjes - ui - Peruaanse groenesaus

Who's Jack 19.50
pulled jackfruit - taco - avocado - salsa

Side dishes

Oerfriet 2.50

Roseval (knoflook - tijm - ui) 2.50

Maple pumpkin (ahornsiroop - pitten en zaden) 3.50

Roasted carrot (honing - komijn) 3.50

PiriPiri mais (piripiri kruiden) 3.50

Beet&Goat (bieten - geitenkaas) 3.50

Salade (sla - rauwkost - broadbeans) 2.50

Heeft u een allergie? Vraag naar de allergenenkaart.