

Eten drinken & Slapen

Wij verwelkomen u graag bij Hotel-Restaurant Lely. Op een unieke locatie aan de haven in het pittoreske Oude-Tonge in het hartje van Goeree-Overflakkee.

Een familiebedrijf dat staat voor persoonlijke aandacht, eerlijk eten en een huiselijke sfeer. Al onze gerechten zijn huisgemaakt, puur, ambachtelijk en met verse ingrediënten. Kom bij ons genieten en wij weten zeker dat u zich thuis voelt.

Koud

SLAGERSPLANK 2 PERS. 19,75

Laat je verrassen door de chef

CARPACCIO 10,50

Truffelmayo, Rotterdamsche Ouwe, rucola, pijnboompitten

GEPOCHEERDE FOREL 12,50

Venkel, grapefruit, hazelnoot, radijs

CROSTINI MET GEMARINEERDE ENOKI PADDENSTOEL 6,50

Paddenstoelentapenade, sinaasappelzeste, crostini

BROOD MET DIPS 6,75

Vers stokbrood, tomatentapenade, kruidenboter, paddenstoelentapenade

Warm

GEFRITUURDE INKTVIS 9,50

Little gem, citroen mayo, chili flakes, gremolata, citrussoja

SOEP V/D WEEK 6,50

Wekelijks wisselend

GARNALENSPIES 8,50

Pikante knoflookolie, citroen, rucola

To Share

Laat je verrassen door de chef! SLAGERSPLANK voor 2 personen. Combineer deze met een van onze streekbieren!

Voorgerechten

Vlees

PORK LOIN 19,75

Uitgebakken buikspek, topinamboerpuree, paksoi, sesamvinaigrette

BIEFSTUK 23,50

Schorseneercreme, reductie van balsamico, gremolata, champignonsaus of pepersaus

T-BONE 28,50

Beurre de Paris, aardappeltaartje van aardpeer en pastinaak

GEBAKKEN EENDENBORST 22,50

Aardappel taartje, gemarineerde enoki paddenstoel, sjalottenjus

Vis

CATAPLANA: PORTUGESE VISSTOOF 26,75

Kabeljauwpuntjes, garnalen, zeevruchten

DORADEFILET 18,50

Salsa Verde, venkel, sinaasappel

KABELJAUWFILET 19,50

Doperwtencrème, Pedro Xeminez Sherry, schuim van witte wijn

Vega

QUICHE SPINAZIE FETA 18,75

Vijgen sjalottencompote, balsamico uitjes, pecannoot

TRUFFELPASTA 18,50

bospaddenstoelen, bosui, kervel

Cultuur snuiven?

Ga voor de Portugeese visstoof: ook wel de Cataplana genoemd. Wij zijn met dit gerecht in aanmerking gekomen tijdens de vroegere familie vakanties in Portugal. De authentieke serveerwijze zorgt voor het ultieme mediterrane gevoel. Combineer deze Cataplana met een fles Cuvée Léonie Blanc uit de Provence welke perfect is in combinatie met schelp- en schaaldieren

Kleine Kaart

SPARERIBS 18,50

Lakje van honing, spicy, kruidenboter, bbq-saus

KIPPENDIJSPIES 16,50

Satésaus, atjar tjampoer, kroepoek

STREAKY BLACK ANGUS BURGER 15,50

Brioche, Black Angus beef, Rotterdamsche Ouwe, gekarameliseerde sjalot, Streaky bacon

VRAAG VOOR DE VEGAN MOGELIJKHEDEN

Hoofdgerechten

Dessert

PANNA COTTA 7,50

*Oreo, vanille, Amarena kers,
merengue schuim*

CITRUS CRÈME BRULEE 10,50

*Verbenaroom, sinaasappel
lollypop zeste*

CHOCOLADE MOELLEUX 8,00

Verbenaroom, vanille ijs

ROCHER DESSERT 9,50

*Hazelnoot, chocolade ijs,
vanille ijs, hazelnoot ijs,
butterscotchsaus, Ferrero Rocher*

KOFFIE PLATEAU 9,75

*Koffie, Brownie, Blondie,
Rocky Road*