

## 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 hem 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 Portugese 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*

ALLE PLATES OOK VEGAN VERKRIJGBAAR

## 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*