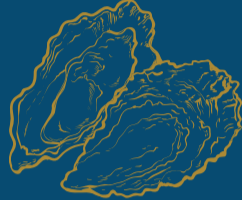


LUNCH

LEKKER VOORAF

ZEEUWSE OESTERS | PER STUK 4,75
- rauwe oester met rode wijnazijn, chiliflakes, bieslook en citroen
- gestoomde oester met gember en chili
- gegratineerde oester met spinazie en Hollandaisesaus

BROODPLANKJE 4,50
vers afgebakken minibroodjes met tapenade en aioli



SOEPEN

NOORDZEE KRABBENBISQUE 9,00
bisque van Noordzeekrabben met cognac

POMODORISOEP 6,50
soep van pomodori tomaat met pesto

CRÈMESOEP VAN EEKHOORNTJESBROOD | 9,50

met rundvleesravioli en Amsterdamse ui

De Kromme Dissel, onderdeel van Fletcher Hotel-Restaurant Klein Zwitserland staat bekend om haar heerlijke soepen en sauzen, bij Fletcher Hotels geven wij u nu de kans om deze heerlijke smaken te ervaren! Eekhoorntjesbrood oftewel de "Boletus Edulis" is een wilde paddenstoel die voornamelijk in de loof- en naaldbossen van Frankrijk en Italië wordt gevonden. In combinatie met ossenstaart, gefruite sjalotten, knoflook en diverse kruiden maakt men hiervan een geweldige soep.

MICHELIN RESTAURANT DE KROMME DISSEL

In een sfeervolle oud Saksische boerderij, naast Fletcher Hotel-Restaurant Klein Zwitserland, ligt Michelin restaurant De Kromme Dissel. Al 49 jaar op rij wordt het restaurant gewaardeerd met een Michelinster. In januari 2021 hoopt het team voor het 50ste jaar op rij deze bijzondere onderscheiding in ontvangst te mogen nemen.

FLATBREADS

STEAK TARTAAR 12,50
steak tartaar met kappertjes, cornichons en Dijonmosterd

ZALM 11,50
gemarineerde zalm, avocado, rode ui, bieslookcrème en rucola

VITELLO TRUFFEL 12,50
kalfsrosbief met zongedroogde tomaatjes, Grana Padano en truffelcrème

VEGGIE 10,00
gegrilde groenten, feta en hummus

SALADES

ZALM & GAMBA 15,50
gemarineerde zalm, gebakken gamba, venkel, kruidensla en saffraancrème

CARPACCIO 15,00
dun gesneden rundermuis, zongedroogde tomaat, Grana Padano, pittenmix, mesclun sla en huisgemaakte truffelcrème

GEGRILDE GROENTEN 14,50
gegrilde minigroenten, walnoten, frisse sla en een dressing van verse koriander en geroosterde tomaat

WARME ITEMS

Keuze uit wit of bruin vloerbrood

KROKETTEN OP BROOD 9,50
2 ambachtelijke rundvleeskroketten met grove mosterd

GARNALENKROKETTEN OP BROOD 12,50
2 rijkgevulde garnalenkroketten met saffraanmayonaise

12-UURTJE MARINA LOUNGE 14,50
ambachtelijke rundvleeskroket, mini uitsmijter, kopje seizoenssoep en zalmsalade

KLASSIEKE UITSMIJTER (vegetarisch mogelijk) 9,50
3 spiegeleieren met achterham en oude kaas

OMELET LORRAINE 10,50
romige omelet met oude kaas, spek en ui

CROQUE MONSIEUR 6,50
grove plakken vloerbrood met ham, kaas, bieslook en bechamelsaus

LUNCHPROEVERIJ MARINA LOUNGE | 16,50

diverse lunchgerechtjes
geselecteerd door onze chef

KIPSATÉ | 16,50

spies van gemarineerde gildehoen geserveerd met kroepoek, atjar, krokante uitjes en satésaus

FLETCHER BURGER | 16,50

100% runderburger op een brioche bol met 'Old Amsterdam', gekarameliseerde uitjes, bacon, tomaat, jalapeño peper en huisgemaakte truffelcrème