



De nieuwe keuken van ons restaurant:

“Genieten van vooral Indonesische, maar ook andere Aziatische gerechten!”

Na 14 jaar in Oudeschans met succes de gasten van de Europese keuken te hebben laten genieten is het tijd voor vernieuwing! Zoals iedereen wellicht weet is Bob Wessels Beljaars, kok en mede-eigenaar van De Piekenier zelf van Nederlands-Indische komaf. De Indonesische keuken zit dus in zijn bloed en heeft aan de oorsprong gestaan van zijn passie voor koken.

Alle gerechten zijn in onze eigen keuken met zorg bereid, volgens traditionele Indonesische en Nederlands-Indische recepten en bieden een scala van heerlijke geuren en smaken, vanzelfsprekend met de **hoge kwaliteit** die U van **Restaurant De Piekenier** gewend bent! Sommige gerechten komen uit andere Aziatische landen. Met name voor vegetariërs en gasten met een veganistisch dieet is er een ruime keuze! Vanwege de uitgebreide voorbereiding ervan, kan de samenstelling van de gerechten niet worden veranderd. Dineren vanaf deze Restaurantkaart is mogelijk van vrijdag tot en met zondag vanaf 18.00 uur. Hoewel u vanzelfsprekend gewoon van de rest van uw diner kunt blijven genieten, sluit onze keuken voor nieuwe bestellingen om 20.30 uur.

Allergie-informatie

Van alle gerechten die wij serveren hebben wij op uw verzoek informatie beschikbaar over de 14 belangrijkste allergene stoffen die er mogelijk in voorkomen. Indien u allergisch bent voor bepaalde ingrediënten, verzoeken wij u dringend dit te melden bij de bediening. Daarmee kunnen wij u verantwoord adviseren bij het kiezen van uw maaltijd.

Wij wensen u een prettig en vooral smakelijk verblijf!

Bob en Wilma Wessels Beljaars.

Website: www.piekenier.nl Facebook: www.facebook.com/depiekenier

Twitter: [@RestdePiekenier](https://twitter.com/RestdePiekenier)

Restaurant De Piekenier, Voorstraat 21, 9696 XG Oudeschans, 0597-655370



Restaurantkaart

Vanaf 18.00 uur

Vooraf

- **Soto Ajam** 7,00
Indonesische kippensoep met blokjes rijst, mie, ei, ui en aardappelblokjes
- **Loempia's, met rijstnoedels en groenten (V)** 4,00
3 loempia's (3x50gr) met zoete chilisaus.
- **Loempia's, met rijstnoedels en Kip** 4,25
2 loempia's (2x70gr) met zoete chilisaus.

Vleesgerechten

- **Daging Rendang** 18,00
Zacht gestoofd rundvlees met kokossaus
- **Ajam Betawi** 16,00
Kipfilet met ketjapsaus.
- **Saté Babi** 16,25
4 stokjes (175 gr) saté van varkensvlees met pindasaus of zoetzure ketjapsaus
- **Saté Babi XXL** 20,50
8 stokjes (350 gr) saté van varkensvlees met pindasaus of zoetzure ketjapsaus

Visgerechten

- **Pepesan van Kabeljauw** 18,00
Gekruide Kabeljauwfilet uit de oven.
- **Sambal Goreng Udang Peteh** 18,00
Pittige grote garnalen met sojabonen, knoflook, kokos en petehbonen
- **Zalm Boemboe Bali** 18,00
Zalmfilet met kruiden uit Bali

Vegetarische gerechten

- **Gado Gado** 17,00
Lauwwarme geblancheerde groenten, gebakken tahoe en tempé, pindasaus
- **Ketoprak** 16,50
Gebakken tahoe, taugé, komkommer, fijngesneden witte kool, pinda's en mooi gekruide saus met ketjap, citroen en knoflook, gebakken uitjes en selderieblad
- **Tahoe Pedas** 16,50
Gemarineerde en Gebakken, mild gekruide Tahoe

Na

- **Kwee Talam** 4,25
Stevige pudding van kokos en gula djawa (Indonesische palmsuiker)
- **Dadar Gulung** 4,25
Gevuld pannenkoekje met pandan, geraspte kokos en gula djawa
- **Koffie of thee met Spekkoek** 6,00
Een kopje koffie of thee na met kruidige cake in vele laagjes ("spek") gebakken.
Twee stukjes: de originele en met pandan

Alle gerechten worden geserveerd met deze vegetarische bijgerechten:

- Rijst en bami goreng
- Sambal goreng boontjes (sperziebonen met peteh en kokosmelk)
- Sajoer lodeh (groenten met gekruide bouillon)
- Tempé Goreng (kruidige gebakken gefermenteerde sojabonen)
- Seroendeng (gebakken en gekruide kokos met pinda's)
- Atjar ketimoen (zoet-zuur met komkommer en ui)