

Voorgerechten

Tomatensoep.	6,00
van geroosterde tomaten en basilicum	
Olijvenbrood.	6,50
met tomatenaïoli en tapenade van Old Amsterdam	
Salade van watermeloen.	8,50
met feta en kalamata olijven	
Huisgemaakte varkenspaté.	8,75
met pickels en schuim van knolselderij	
Buffelmozzarella.	9,00
met tomaat, citroen ricotta, basilicum en aceto balsamico	
Rauwe en gerookte zalm.	9,50
in marinade van yoghurt, dragon en kervel	
Gerookte ribeye.	9,75
met diverse bereidingen van ui	
Proeverij van voorgerechten.	p.p. 9,75
drie verschillende voorgerechten en een soepje gekozen door de chef. Vanaf twee personen.	

Wist u dat wij ook:

- catering
- lunches
- buffetten
- borrels
- dinerbonnen
- hebben, verzorgen en organiseren?

Hoofdgerechten

Vis:

Zalmfilet.	18,50
met salade van quinoa, zuurdesembrood en tomatendressing	
Zeebaarsfilets.	19,00
met mango-papayasalade	
Gamba's.	22,00
met geroosterde kikkererwten en dip van yoghurt, feta en olijven	
Vis van de dag.	dagprijs

Vegetarisch

Quesadilla.	16,75
met zwarte bonen, oude kaas, avocado en tomatensalade	
Couscoussalade.	17,50
met geroosterde groenten en crème van gerookte paprika	
Hartige cakejes van mais en dragon.	18,50
met bietjes in appelazijn	

5-gangen proeverij

Keuze van de chef. p.p. 29,50

- * broodje
- * 3 verschillende voorgerechten
- * soepje
- * 3 verschillende hoofdgerechten
- * 2 verschillende desserts

Vanaf 4 personen

Vlees:

Cesar salade.	16,75
met salade van Romaine sla, kip, parmezaan, bacon, ansjovis, ei en croutons	
Thaise noedelsalade.	17,00
met gegrild rundvlees, mango en aubergine	
Indische varkenssaté.	18,00
met gele rijst, kokos, uitjes en komkommersalade	
Spare-ribs.	18,00
in zoet-pikante marinade (ook afhaal)	
Heel kippetje uit de oven.	19,00
met knoflook, zeezout en pepers	
Gegrilde runderbavette.	22,50
met roquefortboter en gepofte paprika's	

Lamsfilet.	24,75
met gekarameliseerde knoflooktaart en salade van feta, munt en sesam-yoghurtdressing	

Kinderplate: (tot 12 jaar)

Keuze uit spare ribs, kipnuggets, vissticks, kroket of frikandel met frites, sla, appelmoes en twee sauzen. 8,75

Alle hoofdgerechten:

Worden geserveerd met huisgemaakte verse frites, salade & seizoensgroente

Nagerechten

Vanille ijs.	5,75
met gepocheerde peer, notencrunch en slagroom	
Hangop van yoghurt.	6,75
met mango en basilicum	
Truffels.	7,75
van pure chocolade en slagroom	
Tarte tatin van verse vijgen.	8,00
met karamelroomijs	
Rood zomerfruit.	8,00
met chocoladetaart en Amarettoroom	
Proeverij van nagerechten.	p.p. 9,75
Vanaf twee personen	
Dessertwijn per glas.	4,75

Speciale koffies:

Irish coffee.	6,50
Jameson, koffie, slagroom	
Italian coffee.	6,50
Amaretto, koffie, slagroom	
French coffee.	6,50
Grand Marnier, koffie, slagroom	
Spanish coffee.	6,50
Licor 43, koffie, slagroom	
Harener coffee.	6,50
Baileys, koffie, slagroom	

Elk seizoen staan er nieuwe gerechten op onze menukaart

Wijnen

Mousserend

Visiega Cava Método Tradicional, Spanje
mousserende wijn met duidelijke aroma's van frisse druiven en een goed gebalanceerde verhouding tussen zoet en zuur.

♥ aperitief, gerookte gerechten, rijst, schaal- en schelpdieren

Per fles

28,50

Per glas

4,50

Rosé

Camina Tempranillo Rossata, Spanje
frisse, fruitige wijn met aroma's van aardbei, framboos en een licht romige afdronk met een elegant zuurtje.

♥ pasta, tapas, kazen, wit vlees

Per fles

22,50

Per glas

4,00

Wit

Valle Andino Sauvignon Blanc, Chili
frisse wijn met goed uitgebalanceerde zuren met aroma's van perzik en passievrucht.

♥ aperitief, frisse salade, vis van de grill

Per fles

22,50

Per glas

4,00

Cape Dolphine Chenin Blanc, Zuid Afrika
zeer fruitige wijn met aroma's van bloemen, guave en tropisch fruit.

♥ aperitief, soep, wit vlees, vis

Per fles

22,50

Per glas

4,00

Valle Andino Chardonnay, Chili
verfrissende stijl chardonnay met aroma's van rijpe peer en ananas en boter met vanille tonen.

♥ aperitief, kip, kalkoen, zeevruchten

Per fles

22,50

Per glas

4,00

La Croix Sauvignon Blanc, Frankrijk
sappige levendige wijn met tonen van citrus, kruisbes en groene appel.

♥ aperitief, salade (zeevruchten), geitenkaas

Per fles

32,50

770 Miles Chardonnay, Californië
vol en sappig met aroma's van rijpe appels, perzik, meloen en tropisch fruit.

♥ frisse salade, couscous, zalm, kip

Per fles

32,50

Rood

Camina Cabernet Sauvignon, Spanje
jonge rode wijn met fruitige aroma's van rood fruit met een subtiele kruidigheid.

♥ bonen, kaas, varkensvlees, rood vlees

Per fles

22,50

Per glas

4,00

Valle Andino Merlot, Chili
zachte tannines met aroma's van frambozen, pruimen en een vleugje tabak en eikenhout.

♥ pasta, noedels, rood vlees

Per fles

22,50

Per glas

4,00

Valle Andino Carmenere, Chili
mooie uitgebalanceerde wijn met aroma's van frambozen en licht kruidige tonen.

♥ pasta, geroosterd vlees, wild, paté

Per fles

22,50

Per glas

4,00

770 Zinfandel, Californië
vriendelijke kruidige wijn met aroma's van kers, aalbes, pruim en een vleugje peper en chocolade.

♥ lamsvlees, spareribs

Per fles

32,50

Valle Andino Cabernet Sauvignon Grand Reserva, Chili

complexe wijn met aroma's van fijne bessen, rokerige tonen en een lange afdronk van kers, chocolade en eiken met zachte tannines

♥ rood vlees

Per fles

42,50

Iedere fles wijn wordt geserveerd met een fles Spa Reine of Marie Henriette van het Huis.

nk
ETCAFÉ

nie
E