

Voorgerechten

Platbrood 6,50 met knoflook hangop, hummus en tomatenchutney
Falafel 7,00 met pita yoghurt, amandel en kruidensla
Bruschetta 7,00 met pompoen geitenkaas, rucola en aceto-balsamico
Salade van pasta 8,00 zeevruchten, gerookte zalm en citroendressing
Wildzwijnham 8,50 met schuim van blauwe kaas en pickles van zoete aardappel
Bitterballen van Serrano ham 9,75 met waterkers en schuim van oude kaas
Proeverij van voorgerechten p.p. 9,75 drie soorten voorgerechten en een soepje. Vanaf twee personen

Soepen:

Wildbouillon 6,75 met paddenstoelen en truffel
Pompoen-maissoep 6,00 met krokante chorizo

Wist u dat wij ook:

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

Hoofdgerechten

Vis:

Kabeljauw 18,00 met rucola stampot en bruine boter
Zeeduivel 18,75 met pompoenpuree en mosselen in Thaise curry
Hele tongschar in boter gebakken 20,50 met kappertjes en peterselie
Vis van de dag dagprijs

Vegetarisch:

Gevulde portobello uit de oven 16,75 met salade van puy linzen
Blauwe-kaastaartjes 18,50 met ingemaakte rode biet en honing
Aardperentaart 19,00 met bimi, groene asperges en amandel

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:

Ecologische varkenssaucijzen 16,75 met uiencompôte, tomatenrelish en aardappelgratin
Kalfslever 18,00 met krokante ui, bloedworst, kalfsjus en schuim van bloemkool
Lamscurry 18,00 met rijst mangochutney en korianderyoghurt
Spare ribs 18,00 in zoet-pikante marinade
Twee bereidingen van parelhoen 19,75 met Elzasser zuurkool

Gegrilde runderbavette 23,00 met vijgenchutney, tallegio en rozemarijnjus
Hertenrugfilet 27,50 met bitterbal van de bout, knolselderij en truffel

Alle hoofdgerechten:

Worden geserveerd met huisgemaakte verse
frites, salade & seizoensgroente

Kinderplate: (tot 12 jaar)

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

Nagerechten

Vanille ijs 5,75 met karamelsaus, nougat en stroopwafel
Peren-pecan-rumtaart 6,75 met slagroom
Tiramisu met amaretti 7,00
Truffels 7,75 van pure chocolade en slagroom
Huisgemaakte "snickers" 8,00 met ananas en ijs van popcorn
Gegrilde geitencamembert 8,50 met honing-pistachecrunch en blauwe bessen
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

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.

♥ hert, 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