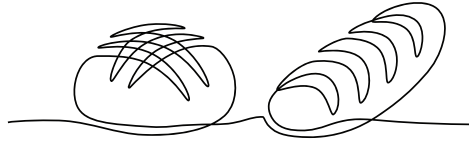


# DINERKAART



Grandcafé - Restaurant



## BROOD

### **Boerenlandbrood 7**

Ambachtelijk bereid brood  
kruidenboter - knoflooksaus

### **Borrelbrood 8**

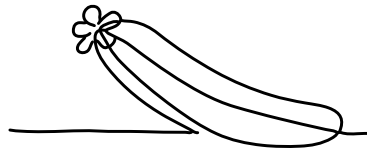
Gevuld met brie en groene kruiden

### **Stokbrood met kruidenboter 5**

### **Pinsa romana**

### **(ovenvers Italiaans platbrood) 7**

Geserveerd met aioli



## VOORGERECHTEN

ONZE VOORGERECHTEN WORDEN GESERVEERD  
MET STOKBROOD EN KRUIDENBOTER

### **Carpaccio van rund 13**

Parmezaanse kaas - pittenmix - truffelmayonaise

### **Gamba's piri piri 13.5**

Gamba's - knoflook - piri piri - room

### **Papadum 13**

Kikkererwten - linzen - mango  
zoet/zuur - gefrituurde brie

### **Vitello tonato 13.5**

Gebraden kalfsmuis - tonijnmousse - kappertjes - rode ui

### **Tapas plank 15.5**

Crushi (krokante sushi) - gemarineerde garnalen  
coppa di Parma - Oosters buikspek - manchego - stokbrood - aioli

### **Duo zalm en tonijn 13.5**

Tonijn tataki - gerookte zalm - krokantje van zeewier  
edamame boontjes - wasabi mayonaise



## SOEPEN

ONZE SOEPEN WORDEN GESERVEERD  
MET STOKBROOD EN KRUIDENBOTER

### **Tomaten/paprikasoep 6.5**

Crème fraîche - croutons

### **Romige bosuitjessoep 6.5**

Gerookte zalmsnippers

### **Uiensoep 6.5**

Crouton van oude kaas



## SALADES

### **Salade kip**

**Klein 12.5 - Groot 18.5**

Gebakken kip - spekjes  
mango - cashewnoten

### **Vissalade**

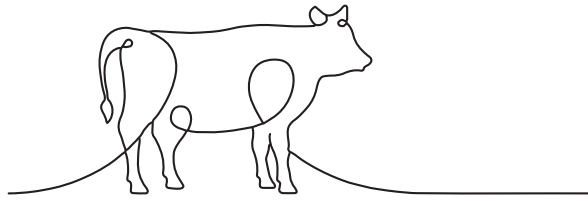
**Klein 13.5 - Groot 19.5**

Gerookte zalm - gerookte forel  
tonijnsalade

### **Groentesalade (warm)**

**Klein 12.5 - Groot 18.5**

Gegrilde groenten - brie  
zoetzure rode ui - noten



## HOOFDGERECHTEN VLEES

ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD  
MET GROENTEN- EN AARDAPPELGARNITUUR

### **Varkenshaas 23**

Brie - zongedroogde tomaat  
lente ui - zachte mosterdsaus

### **Spareribs 23.5**

Keuze uit naturel,  
Argentijns of duivels gekruid

### **Diamanthaas 24.5**

Pepersaus

### **Kalfsribeye 27**

Cowboyboter

### **Flat iron steak 26.5**

**(rood het lekkerst)**

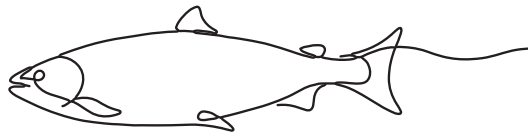
Mango - habanero salsa

### **Kalfssukade 26**

Mousseline - groene asperge  
rode portsaus

### **Vlees van de dag**

Vraag onze medewerkers  
naar het vlees van de dag



## HOOFDGERECHTEN VIS

### **Zalmfilet 24.5**

Paksoi Changhai - noedels  
saus van noilly prat (vermout)

### **Roodbaarsfilet 24.5**

Zeekraal - venkel - tomatensalsa

### **Vis van de dag**

Vraag onze medewerkers  
naar de vis van de dag



## HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

ONZE VEGETARISCHE GERECHTEN  
WORDEN GESERVEERD  
MET GROENTEN- EN AARDAPPELGARNITUUR

### **Vega trio 22**

- Taartje van groene asperges
- Burrata/limoen ravioli
- Loempia van vega gehakt,  
feta en ras el hanout

### **Shakshuka 22**

#### **(Paprika tomatenstoof)**

tomaten - paprika  
chilipeper - komijn  
ei - pitabrood



## MENU VOOR DE KLEINE ETER

### SOEPJE KEUZE UIT

#### **Tomaten/paprikasoep**

Crème fraîche - croutons

#### **Romige bosuitjessoep**

Gerookte zalmsnippers

#### **Uiensoep**

Crouton van oude kaas

### HOOFDGERECHT KEUZE UIT

#### **Kleine Varkenshaas**

Brie - zongedroogde tomaat  
lente ui - zachte mosterdsaus

#### **Kleine diamanthaas**

Pepersaus

#### **Kleine zalmfilet**

Paksoi Changhai - noedels  
saus van noilly prat (vermout)

### DESSERT KEUZE UIT

Een klein ijsje met slagroom  
of koffie

**Menuprijs 24.5**



## SPOOM

### **Pauzedrankje 6**

Cava - sorbetijs



## KINDEREN

ALLEEN VOOR DE ALLERKLEINSTEN

### **Poffertjes 5**

Stroop - smarties - poedersuiker

### **Keuze uit**

**- kroket - frikandel - kipnuggets 7**

Frites - appelmoes - mayonaise

### **Spareribs 10**

Frites - appelmoes - mayonaise

### **Pasta bolognese 9.5**

Gehakt - tomatensaus - kaas

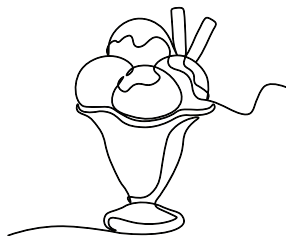
### **Keuze uit**

**een kleine varkenshaas,  
diamanthaas of zalmfilet 10**

Frites - appelmoes - mayonaise

### **Kinderbeker 4.5**

Vanilleijs - aardbeienijs  
slagroom - smarties



## DESSERTS

### **Heisse liebe 8**

Boerenroomijs - warme frambozensaus - slagroom

### **Chocolade 8**

Boerenroomijs - warme chocoladesaus - slagroom

### **Witte chocolade cheesecake 8.5**

Bosvruchten - bastogne - frambozenijs

### **Crème brûlée 8.5**

Crumble - slagroom - citroenijs

### **Tropische hangop 8.5**

Vanille hangop - tropisch fruit - bloedsinaasappelijs

### **Kaasplateau 13.5**

3 soorten kaas - vijgenjam - notenbrood

## DESSERT WIJN

### **Rivesaltes Ambré 6**

met aroma's van gedroogd fruit, hazelnoot, walnoten, vijgen en rozijnen.

### **Pedro Ximenez 6**

Miura Pedro Ximenez Solers Reserva Jerez, rijk en vol met een zoete zachte smaak.  
Heerlijk bij chocolade.

### **Port 6.5**

Graham's Late Bottled Vintage 2003  
Heerlijk bij een kaasplateau.

### **Limoncello 5.5**

Italiaanse likeur van citroen

## KOFFIE

### **Irish coffee 8.5**

### **Amaretto coffee 8.5**

### **Tia coffee 8.5**

### **D.O.M. coffee 8.5**

### **French coffee 8.5**

(Franse cognac)

### **'43' coffee 8.5**

(Spaanse likeur)

