

MENU KAART



3-GANGEN KEUZEMENU

*Zie achterzijde voor het 3-gangen keuzemenu
met een selectie uit de kaart*

33,-

Bij de KOFFIE

Appeltaart van banketbakkerij Looijenga met slagroom	3,5
Huisgemaakt taartje met aardbeien	3,5
Kop koffie of cappuccino, mini brownie en bolletje vanilleroomijs	7

Warme dranken

Koffie	2,5
Espresso	2,5
Dubbele espresso	4
Cappuccino	2,8
Koffie verkeerd	2,8
Latte macchiato	3,1
Thee	2,5
Verse muntthee // Gemberthee	3,1
Warme chocolademelk (+ slagroom 0,40)	2,8

HIGH TEA

Seizoenssoepje

Onbeperkt thee en koffie

Twee uur genieten

Sandwiches en zoete lekkernijen

Vooraf te reserveren vanaf 2 personen

21,- p.p.

Koffiespecials

Irish coffee	6,7
met bruine suiker, Irish whiskey en geslagen room	
French coffee	6,7
met Grand Marnier en geslagen room	
Spanish coffee	6,7
met Tia Maria en geslagen room	
Italian coffee	6,7
met Amaretto en geslagen room	
Baileys coffee	6,7
met Bailey's en geslagen room	
DOM coffee	6,7
met Dom Bénédictine en geslagen room	
Coffee 43	6,7
met Licor 43 en geslagen room	



LUNCH

Van 12.00 tot 16.00 uur

SPECIALS

- Soepje van grove mosterd, De Bourgondiër rundvleeskroket, oerbrood met kaas en een gebakken ei 12
- Soepje van gepofte tomaat, kaaskroket, oerbrood met kaas en een gebakken ei 12
- Soepje van langoustines, kroket met Hollandse garnalen, toast met huisgerookte zalm 15
- Carpaccio XL, rucola, zongedroogde tomaat, pesto, Reypenaar VSOP en pijnboompitten 13,5

SOEPEN

- Soep van tomaat gepoft in de Josper houtskoolgrill met kervelroom (V) 7
- Soep van grove mosterd met bosui en buikspek 7
- Langoustinesoep met schaal- en schelpdieren en bieslook 7,5

WARME GERECHTEN

- Varkensgebraad bereid in de Josper houtskoolgrill, gepofte groenten, aardappelrösti 17
- Tagliatelle, fruits de mèt, gepocheerde zalm, dille 18,5
- Schol op de graat gebakken, kappertjes, rucola, citroen, verse frites 17
- Ravioli met ricotta en spinazie, rucola, walnoot, olijf, salie (V) 16
- Flammkuchen met tomaat, rode ui, avocado en Reypenaar VSOP (V) 9

SALADES

- Rivierkreeftjes, huisgerookte zalm, scampi, dille, guacamole 12,5
- Gegrilde kip, ansjoviscrème, oude kaas, romaine sla, pangrattato 10,5
- Watermeloen, feta, radijs, pijnboompitten, munt (V) 9,5

BROOD

- Croque Monsieur geserveerd met tomaat en rode ui 8
- Croque Madame geserveerd met tomaat en rode ui 9
- Eggs Benedict: gepocheerd ei, serranoham, béarnaise en bladsalade 9
- Omelet met huisgerookte zalm, spinazie en maisbrood 9
- Focaccia met gegrilde kip, gemarineerde groenten en ansjovis-knoflookcrème 8,5
- Viergranenbol met huisgerookte zalm, mierikswortel, komkommer 8,5

DESSERTS

- Trifle van aardbeien, pure chocolade, mascarpone, pecannoot 8,5
- Soepje van rood fruit met yoghurt-bosvruchtenijs, munt, hazelnoot 8
- Kop koffie of cappuccino, mini brownie en een bolletje vanilleroomijs 7

Bijgerechten

- Verse biologische frites van FrietHoes 4
- Frisse bladsalade 3



DINER

Van 17.30 tot 21.30 uur

Brood met boter, olijfolie en zeezout 4

SOEPEN

Soep van tomaat gepoft in de Josper houtskoolgrill met kervelroom (V) 7

Soep van grove mosterd met bosui en buikspek 7

Langoustinesoep met schaal- en schelpdieren en bieslook 7,5

VOORGERECHTEN

Kalfstartaar, romaine sla, krokante aardappelkruid en ansjovis crème 11

Carpaccio XL, rucola, zongedroogde tomaat, pesto, Reypenaar VSOP en pijnboompitten 13,5

Gepocheerde zalm, scampi, cherrytomaat, mierikswortel, waterkers 11

Watermeloen, feta, radijs, pijnboompitten, munt (V) 9,5

HOOFDGERECHTEN

Eendenborstfilet, aardappelrösti, sinaasappelchutney en gevogeltejus 19

Runderentrecôte van het Blonde d'Aquitaine rund bereid in de Josper houtskoolgrill, rucola, Reypenaar VSOP, aceto balsamico, verse frites 20

Heekmedaillon, scampi, sojabonen, zoete aardappel, jus van gerookte paprika 18

Zeewolffilet, gegrilde courgette, cherrytomaat, krokante aardappelkruid, saffraansaus 19

Ravioli van ricotta en spinazie, rucola, walnoot, olijf, salie (V) 16

Orzo met groene asperges, cherrytomaat, Reypenaar VSOP, gepocheerd ei (V) 16



Specialiteiten

Tournedos van het Angus rund

bereid in de Josper houtskoolgrill met morille- of gorgonzolasaus geserveerd met verse frites of tagliatelle 31

Ibérico de Bellota - Presa

uit de Josper houtskoolgrill, aardappelrösti, gepofte groenten, jus met gerookte paprika 26

Noordzeetong

met remouladesaus, friet, citroen - Indien voorradig - 32

DESSERTS

Trifle van aardbeien, pure chocolade, mascarpone, pecannoot 8,5

Soepje van rood fruit met yoghurt-bosvruchtenijs, munt, hazelnoot 8

Hangop van perzik, granola, frambozen, sorbet van witte perzik 8

Kop koffie of cappuccino, mini brownie en bolletje vanilleroomijs 7

Kazen: selectie van binnen- en buitenlandse kazen, panforte van vijgen 12,5



JOSPER HOUTSKOOL GRILL

Uit de Josper grill komen de beste rib roasts, burgers en visgerechten. Het is een op houtskool gestookte oven die we dagelijks tot 400 graden stoken. Het gesloten systeem geeft vlees, vis en groenten een lekkere grillsmaak en behoudt de textuur en sappigheid van de producten. En daar zijn we trots op!

Bijgerechten

Verse biologische frites van FrietHoes 4

Gebakken aardappelen met tijm 4

Frisse bladsalade 3

Groenten uit de Josper houtskoolgrill 3

Bieren

VAN DE TAP

Hertog Jan Pilsener	0,25 l (5,1%)	2,6
Hertog Jan Weizener	0,30 l (5,7%)	3,8
Wolf Carte Blanche	0,33 l (8,5%)	4,8
Leffe Blond	0,25 l (6,5%)	4,1
Wisseltap		vanaf 4,1

FLES

Wolf 7 blond	0,33 l (7,4%)	4,7
Wolf 8 donker	0,33 l (8,4%)	4,7
Wolf 9 amber	0,33 l (9,0%)	4,9
Hertog Jan Bastaard gember - citroen	0,33 l (2,7%)	3,7
Liefmans Fruitesse	0,25 l (4,2%)	3,25
Jupiler 0.0 (alcoholvrij)	0,25 l (0,0%)	2,7

Huiswijnen

WIT

	GLAS	FLES
Stemmari, Pinot Grigio, Sicilië <i>Fruitig, intens, bloemig</i>	4,2	22
Santiago 1541, Chardonnay <i>Tropisch fruit, citrustonen, heerlijk fris</i>	4,5	23
Condesa Eylo, Verdejo, Rueda <i>Gul van smaak, appels, licht notig</i>	4,5	23
Portillo, Sauvignon Blanc, Mendoza <i>Exotisch fruit, groene appels, sappige zuren</i>	5	25
Fuedo Arancio, Dalila, Sicilië <i>Rijpe smaak, tropisch fruit, lichte toast</i>	5,2	26

ROOD

	GLAS	FLES
Santiago 1541, Syrah, Cabernet, Malbec <i>Zwart fruit, pruimen, zachte tanines</i>	4,5	23
I Muri, Primitivo, Puglia <i>Complex, vol van smaak, zwart fruit</i>	5	25
Ramon Bilbao, Crianza, Rioja <i>Pruimen, zwoel, rijpe tanines</i>	5,2	26
Portillo, Malbec, Mendoza <i>Kruidig, zacht, pittige afdronk</i>	5,2	26
Torres Celeste, Tempranillo Ribero del Duero <i>Aards, vaniljetonen, rijp rood fruit</i>	5,75	29

ROSÉ

Ciela Blush, Pinot Grigio, Veneto <i>Fris, vers rood fruit</i>	GLAS 4,2	FLES 22
--	----------	---------

MED, Provence, Frankrijk <i>Een bleek oranje getinte wijn die charmeert met zijn fruit en subtiele kruidigheid</i>	5,2	26
--	-----	----

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE WIJN

	GLAS	FLES
Prosecco, Rocca dei Forti, Brut	6	30
Cava, Clos Amador Brut, Reserva	6	32
Salentein Sparkling Brut	6,5	37,5
Champagne Veuve Cliquot Brut		69

Sterke dranken

Huisgemaakte Limoncello	4,5
Likeuren	vanaf 4,5
Sherry droog of medium	3,9
Martini rood of wit	3,9
Campari	4,5
Oude/Jonge Jenever, Korenwijn	4,1
Jägermeister	4,5
Bombay Sapphire Gin	4,5
Wodka	4,5
Bacardi	4,5
Single Malt Whisky	vanaf 6,1
Diverse Whisky	vanaf 5,1
Cognac, Armagnac, Calvados	vanaf 5,2

Grahams Port vanaf 3,9
Six grapes, The tawny, The tawny 10 years, The tawny 20 years, The tawny 30 years, Late bottle vintage, Fine white port, Fine tawny port

Frisdranken

Coca Cola Coca Cola Zero	2,6
Sprite Fanta Cassis	2,6
Spa Blauw Spa Rood	2,6
Rivella	2,7
Chocomel Fristi	2,6
Fuze Tea: Sparkling / Green	
Peach Mango Chamomile	3
Russel & Co: Ginger Ale Bitter Lemon, Tonic Water	3,1
Spa Blauw Spa Rood 0,75 liter	4,9
Tomatensap, Appel/Vlierbes	3,1
Appelsap, Appel/Framboos	3,1
Verse Jus d'Orange	4,2

High wine

Fles wijn

Keuze uit een fles Pinot Grigio, Verdejo, Syrah Cabernet of Ciela Blush rosé

Borrelplank Deluxe

selectie van warme en koude hapjes: o.a. scampi, charcuterie, olijven, bitterballen en kaas

Karaf water

34,-

Wolf BIERPROEVERIJ

Proeverij van drie Wolf speciaalbieren (17cl):
Wolf 7 Blond, Wolf 8 Donker en Wolf 9 Amber.
Te bestellen voor twee personen.

8,-
p.p.

BIERPROEVERIJ *met bitterballen*

Proeverij van drie Wolf speciaalbieren (17cl) per
persoon en een portie bitterballen van kroketterij De
Bourgondiër om te delen. Te bestellen voor twee
personen.

20,-

Specials

Gin Tonic

Bombay Sapphire Gin met Russel & Co Tonic water 7

Hendrick's Gin met Russel & Co Tonic water 8

Aperol Spritz 7

Frisse mix van Aperol met Prosecco

Limon Fizz 7

Huisgemaakte Limoncello met Prosecco en munt

Golden Ginger Ale 7

Jameson Whiskey met Russel & Co Ginger Ale en limoen

BORREL HAPJES

Brood met boter, tapenade en kerriedip 4,5

Borrelplank

selectie van koude hapjes: o.a. charcuterie,
olijven, kaas, groenten met dip 12

Borrelplank Deluxe

selectie van warme en koude hapjes:
o.a. scampi, charcuterie, olijven,
bitterballen en kaas 16

Rundvleesbitterballen van kroketterij
De Bourgondiër

6 stuks 5

9 stuks 7

12 stuks 9

Champignon en kaasbitterbal (8 stuks) (V)
met truffeldip 7

Reypenaer VSOP, 2 jaar gerijpt in het
historische pakhuis in Woerden, zelf aan
te snijden met Le Guillotine, geserveerd
met Amsterdams tafelzuur 10

*Tip: lekker met een glas Torres Celeste
of speciaalbier Wolf 8*



3-GANGEN KEUZEMENU

Te bestellen van 17.30 tot 21.30 uur

met gerechten uit de kaart

€ 33

VOORGERECHTEN

- ◆ Kalfstartaar, romaine sla, krokante aardappelkruim, ansjoviscrème
- ◆ Gepocheerde zalm, scampi, cherrytomaat, mierikswortel, waterkers
- ◆ Watermeloen, feta, radijs, pijnboompitten en munt (V)

HOOFDGERECHTEN

- ◆ Eendenborstfilet, aardappelrösti, sinaasappelchutney en gevogeltejus
- ◆ Runderentrecôte, rucola, Reypenaar VSOP, aceto balsamico, verse frites
- ◆ Heekmedaillon, scampi, sojabonen, zoete aardappel, jus van gerookte paprika
- ◆ Ravioli met ricotta en spinazie, rucola, walnoot, olijf, salie (V)

NAGERECHTEN

- ◆ Trifle van aardbeien, pure chocolade, mascarpone, pecannoot
- ◆ Soepje van rood fruit met yoghurt-bosvruchtenijs, munt, hazelnoot

BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT

3 GLAZEN - € 15

CHEF'S SPECIAL

Te bestellen van 17.30 tot 20.00 uur

Proeverij van zijn vijf favoriete gerechten uit de menukaart

€ 48

- ◆ Kalfstartaar, romaine sla, krokante aardappelkruim, ansjoviscrème
- ◆ Langoustinesoep met schaal- en schelpdieren en bieslook
- ◆ Zeewolffilet, gegrilde courgette, cherrytomaat, krokante aardappelkruim, saffraansaus
- ◆ Ibérico de Bellota - Presa uit de Jospers houtskoolgrill, aardappelrösti, gepofte groenten, jus met gerookte paprika
- ◆ Trifle van aardbeien, pure chocolade, mascarpone, pecannoot

BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT

4 GLAZEN - € 20