

# MIENU KAART



## CHEF'S SPECIAL

Proeverij van vijf favoriete gerechten uit de menukaart  
*Zie de achterzijde van de kaart*

48,-

# Bij de KOFFIE

Appeltaart van banketbakkerij Looijenga met slagroom 3,5

Carrotcake met romige cream cheese en walnoten 3,5

## 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

- Runderbouillonsoep, een Bourgondiër rundvlees-kroket met kaas en gebakken ei op maïsbrood 12
- Pompoensoep, een kaaskroket en een gebakken ei op maïsbrood 12
- Bisque, kroket van Hollandse garnalen en huisgerookte zalm op maïsbrood 15
- Carpaccio XL, rucola, zongedroogde tomaat, Reypenaer, truffelmayonaise, pijnboompitten 13,5

## SOEPEN

- Pompoensoep, gepofte pompoenpitten, groene olie (V) 7
- Runderbouillon met sukade, beukenzwam, peterselie 7
- Bisque met scampi, zeeduivel en bieslook 7,5

## WARME GERECHTEN

- Flammkuchen met spek, prei, crème fraîche en rode ui 9
- Boeuf bourguignon met wilde rijst, haricots verts en doperwtten 17
- Graangevoerde boerderijkip suprême met knolselder, beukenzwam, parelgort en cognacsaus met roze peper 18
- In roomboter gebakken tarbot met remouladesaus, friet en een groene salade 20
- Parmigiana van aubergine, mozzarella en Parmezaan (V) 16

## SALADES

- Ibérico pata negra ham, gewokte scampi en rucolacrème 11,5
- Poké bowl met huisgerookte zalm, rivierkreeftjes, scampi, honing-mosterddressing 12,5
- Geitenkaas ingelegd met zeewier, pompoen, olijf en tomatencrunch (V) 9,5

## BROOD

- Eggs benedict: gepocheerd ei, huisgerookte zalm, béarnaise en bladsalade 9
- Omelet met gerookt spek, achterham, champignons op speltbrood 9
- Clubsandwich met gerookte kip, krokante spek met bladsalade, mosterddressing 9
- Waldkornbol met carpaccio van ossenhaas en truffelmayonaise 9
- Croque met kaas en/of ham, tomatenketchup en bladsalade 8

## DESSERTS

- Vanilleroomijs, chocoladecrumble, warme chocoladesaus en slagroom 8,5
- Bread and butter met gekarameliseerde banaan en ijs van bastogne 8
- Kop koffie of cappuccino, een bolletje vanilleroomijs, granola en een kletskop 7

## *Bijgerechten*

- Friet 4
- Salade met radijs, komkommer en tomaat 3



# DINER

Van 17.30 tot 21.30 uur

**Brood met boter, tapenade en olijfolie met zeezout** 4

## SOEPEN

Pompoensoep, gepofte pompoenpitten, groene olie (V) 7

Runderbouillon met sukade, beukenzwam, peterselie 7

Bisque met scampi, zeeduivel en bieslook 7,5

## VOORGERECHTEN

Blonde d'Aquitaine entrecôte, langzaam gegaard, met rucolacrème, rode biet en chips van aardpeer 11

Carpaccio XL, rucola, zongedroogde tomaat, Reypenaer, truffelmayonaise, pijnboompitten 13,5

Huisgerookte zalm met scampi in kruim van pata negra, mosterddressing, krokante ui en Tomberry tomaten 11

Geitenkaas ingelegd met zeewier, pompoen, olijf en tomatencrunch (V) 9,5

## HOOFDGERECHTEN

Graangevoerde boerderijkip suprême met knolselder, beukenzwam, parelgort en cognacsaus met roze peper 18

Duo van krokant buikspek en gegrilde rundersukade, met couscous, rode biet, koolraap 20

Snoekbaarsfilet op pata negra ham gebakken met spinazie, pijnboompitten, risotto en een saus van schaaldieren 20

Tarbotfilet met couscous, beukenzwam, zeekraal, Tomberry tomaten en een saus van sereh 24

Portobello gevuld met gruyère, groenteratouille en aardappelgratin (V) 16

Parmigiana van aubergine, mozzarella en Parmezaan (V) 16



# Specialiteiten

## Entrecôte van het Blonde d'Aquitaine rund

bereid in de Josper houtskoolgrill geserveerd met aceto balsamico, friet, rucola, Reypenaer en gewokte champignons ( $\pm 250 - 300 \text{ gram}$ ) 28

## Rib-eye van het Blonde d'Aquitaine rund

bereid in de Josper houtskoolgrill, geserveerd met rode portsaus, friet, beukenzwam, knolselder en krokante ui ( $\pm 250 - 300 \text{ gram}$ ) 28

## Tournedos van het Angus rund

bereid in de Josper houtskoolgrill met morille- of gorgonzolasaus geserveerd met friet of tagliatelle ( $\pm 180 - 200 \text{ gram}$ ) 31

# DESSERTS

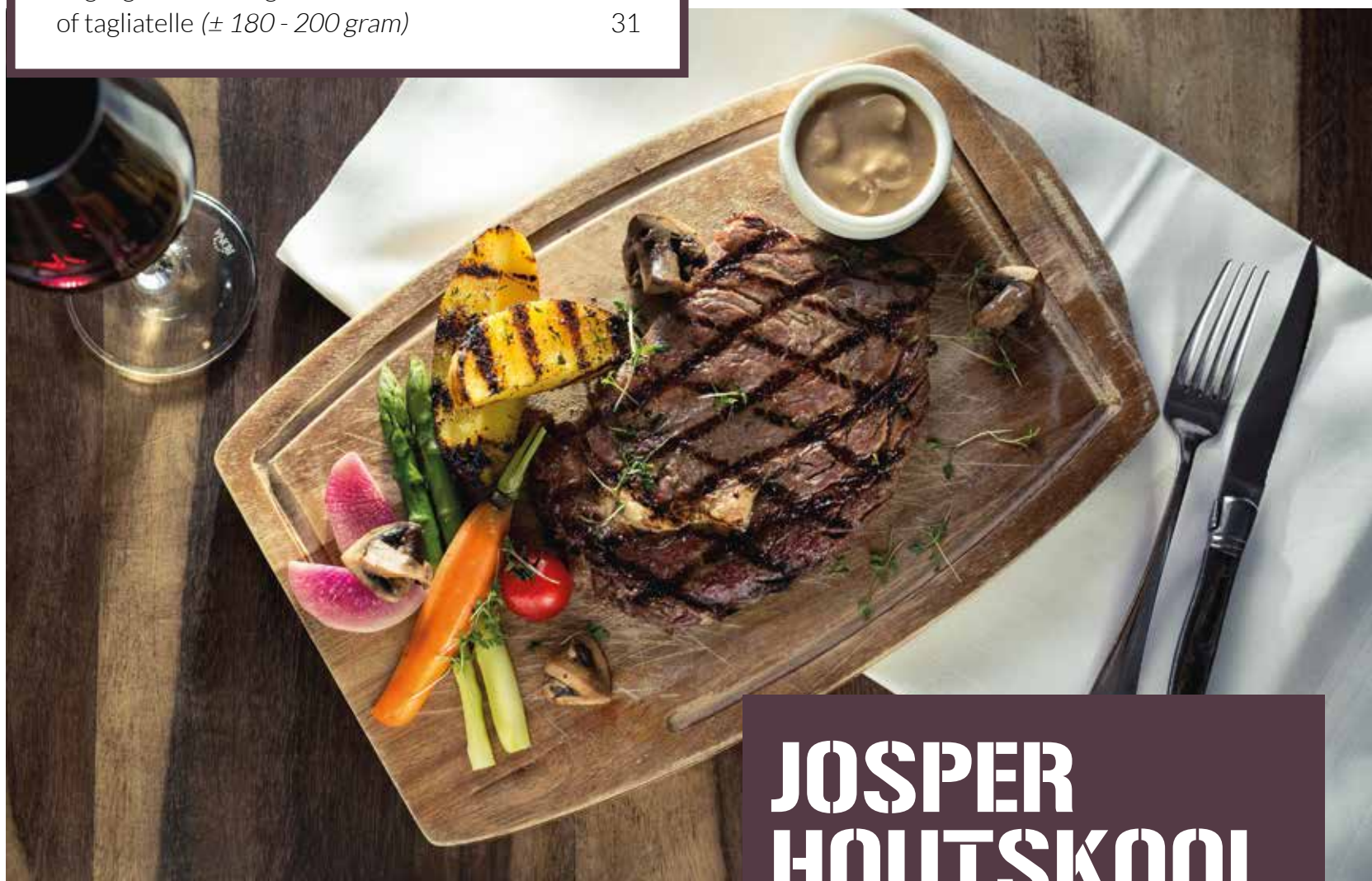
Vanilleroomijs, chocoladecrumble, warme chocoladesaus en slagroom 8,5

Bread and butter met gekarameliseerde banaan en ijs van bastogne 8

Torentje van advocaat en kletskoppen met gemarineerde peer 8

Kop koffie of cappuccino, een bolletje vanilleroomijs, granola en een kletskop 7

Kaasplankje met 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

Friet	4
Gebakken aardappelen met tijm	4
Salade met radijs, komkommer en tomaat	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
Market Garden Amber / Ale	0,33 l (5,2%)	4,8
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
<b>Epicuro, Pinot Grigio, Sicilië</b> <i>Fris, bloemig en mooie zuren</i>	4,2	22
<b>Santiago 1541, Chardonnay</b> <i>Tropisch fruit, citrustonen, heerlijk fris</i>	4,5	23
<b>Condesa Eylo, Verdejo, Rueda</b> <i>Gul van smaak, appels, licht notig</i>	4,5	23
<b>Portillo, Sauvignon Blanc, Mendoza</b> <i>Exotisch fruit, groene appels, sappige zuren</i>	5	25
<b>Fuedo Arancio, Dalila, Sicilië</b> <i>Rijpe smaak, tropisch fruit, lichte toast</i>	5,2	26

## ROOD

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

## ROSÉ

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

<b>Carte Noir, Provence, Frankrijk</b> <i>Heerlijk geurend naar bloemen en rood fruit met een frisse afdronk</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, Fine white port, Fine ruby 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 Cielo 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 olijfolie  
met zeezout 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 risottobitterballen (8 stuks)  
met truffeldip (V) 7

Nacho's met cheddar kaas, huisgemaakte  
guacamole en tomatensalsa 8



# 3-GANGEN KEUZEMENU

Te bestellen van 17.30 tot 21.30 uur

*met gerechten uit de kaart*

€ 33

## VOORGERECHTEN

- ◆ Blonde d'Aquitaine entrecôte, langzaam gegaard, met rucolacrème, rode biet en chips van aardpeer
- ◆ Gerookte zalm met scampi in kruim van pata negra, mosterddressing, krokante ui en Tomberry tomaten
- ◆ Geitenkaas ingelegd met zeewier, pompoen, olijf en tomatencrunch (V)

## HOOFDGERECHTEN

- ◆ Graangevoerde boerderijkip suprême met knolselder, beukenzwam, parelgort en cognacsaus met roze peper
- ◆ Duo van krokante buikspek en gegrilde rundersukade, met couscous, rode biet, koolraap
- ◆ Snoekbaarsfilet op pata negra ham gebakken met spinazie, pijnboompitten, risotto en een saus van schaaldieren
- ◆ Portobello gevuld met gruyère, groenteratouille en aardappelgratin (V)

## NAGERECHTEN

- ◆ Bread and butter met gekarameliseerde banaan en ijs van bastogne
- ◆ Torentje van advocaat en kletskoppen met gemarineerde peer

### 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

- ◆ Blonde d'Aquitaine entrecôte, langzaam gegaard, met rucolacrème, rode biet en chips van aardpeer
- ◆ Bisque met scampi, zeeduivel en bieslook
- ◆ Snoekbaarsfilet op pata negra ham gebakken met spinazie, pijnboompitten, risotto en een saus van schaaldieren
- ◆ Duo van krokant buikspek en gegrilde rundersukade, met couscous, rode biet en koolraap
- ◆ Bread and butter met gekarameliseerde banaan en ijs van bastogne

### BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT

4 GLAZEN - € 20