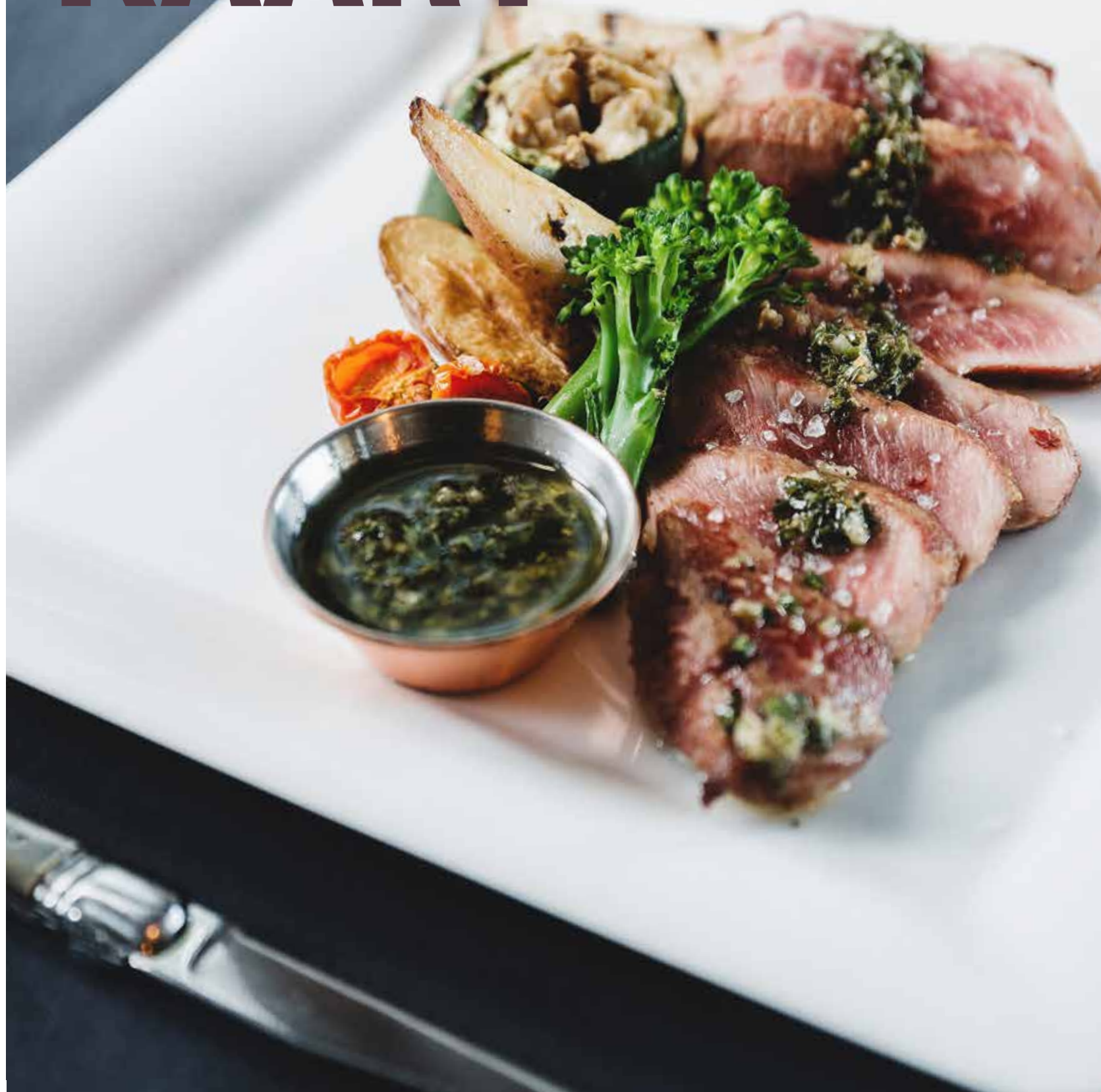


# MIENU KAART



## CHEF'S SPECIAL

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

49,-

# Bij de KOFFIE

Appeltaart van banketbakkerij Looijenga met slagroom	3,5 + 0,4
Tiramisutaart van banketbakkerij Looijenga	3,7
Browniebar met pecannoten	4

## Warme dranken

Koffie	2,6
Espresso	2,6
Dubbele espresso	4
Cappuccino	2,9
Koffie verkeerd	2,9
Latte macchiato	3,2
Thee	2,6
Verse muntthee // Gemberthee	3
Warme chocolademelk (+ slagroom 0,4)	3

## HIGH TEA

### Seizoenssoepje

### Onbeperkt thee en koffie

Twee uur genieten

### Sandwiches en zoete lekkernijen

Vooraf te reserveren vanaf 2 personen **22,-** p.p.

## Koffiespecials

<b>Irish coffee</b>	7,1
met bruine suiker, Irish whiskey en geslagen room	
<b>French coffee</b>	7,1
met Grand Marnier en geslagen room	
<b>Spanish coffee</b>	7,1
met Tia Maria en geslagen room	
<b>Italian coffee</b>	7,1
met Amaretto en geslagen room	
<b>Baileys coffee</b>	7,1
met Baileys en geslagen room	
<b>DOM coffee</b>	7,1
met Dom Bénédictine en geslagen room	
<b>Coffee 43</b>	7,1
met Licor 43 en geslagen room	



# LUNCH

Van 12.00 tot 16.00 uur

## SPECIALS

Soep van gepofte paprika, een Bourgondiër rundvleeskroket en een gebakken ei met kaas op maïsbrood 12,5

Spitskoolsoep, een kaaskroket en een gebakken ei op maïsbrood 12,5

Bisque, kroket van Hollandse garnalen en huisgerookte zalm op maïsbrood 15,5

Carpaccio XL, Reypenaer, zongedroogde tomaat, truffelmayonaise, pijnboompitten 14

## SOEPEN

Soep van spitskool met crispy bacon en curry croutons 7

Bisque, rijkelijk gevuld met scampi, witvis, mosselen en bieslook 11

Soep van gepofte paprika met hazelnoot en bosui (V) 7

## WARME GERECHTEN

Flammkuchen met spek, prei, crème fraîche en rode ui 9

Boeuf bourguignon met wilde rijst, haricots verts en winterpeen 18

Crépinette met hoender, gevuld met bospaddenstoelen, romanesco, winterpeen, aardappel-mousseline en saus van rode port 19

Vispotje met tomaat, saffraan, courgette en friet 18

Zoete aardappelquiche met geitenkaas, spinazie en walnoten (V) 16

## SALADES

Salade met gebakken tongreepjes, pata negra ham, gele biet en gerookte tomaten crème 13,5

Poké bowl met huisgerookte zalm, rivierkreeftjes, scampi, honing-mosterddressing 13

Salade met blauwschimmelkaas en lauwwarme peer, walnoot en chutney van vijgen en rode ui (V) 9,5

## BROOD

Clubsandwich met gerookte kip, bacon en een bladsalade met mosterddressing 9,5

Omelet met gerookt spek, achterham, champignons op speltbrood 9,5

Rustiek bruin broodje met huisgerookte zalm en komkommer-dillespread 9,5

Kloosterbrood met bospaddenstoelen, crème fraîche van truffel en een gepocheerd ei (V) 9

## DESSERTS

Huisgemaakte tiramisu met speculaascrunch 8,5

Panna cotta van stoofperen en champagne met chocoladesneeuw 8,5

Kop koffie of cappuccino, bolletje vanilleroomijs, granola en klets kop 7,5

## *Bijgerechten*

Krokante aardappelschijfjes met huisgemaakte mayonaise 3

Groene salade met radijs, komkommer en tomaat 3

**Heeft u een allergie? Meld het ons!**



# DINER

Van 17.30 tot 21.00 uur

**Brood met boter, tapenade en olijfolie met zeezout** 4,5

## SOEPEN

Soep van spitskool met crispy bacon en curry croutons 7

Bisque met scampi, witvis en bieslook 8

Soep van gepofte paprika met hazelnoot en bosui (V) 7

## VOORGERECHTEN

Lauwwarme rouleau van hoender en katenspek, pastinaak, mais en gerookte tomatencrème 11

Carpaccio XL, Reypenaer, zongedroogde tomaat, truffelmayonaise, pijnboompitten 14

Huisgerookte zalm, makreel, eigenheimer, gele biet en basilicumcrème 11

Salade met blauwschimmelkaas en lauwwarme peer, walnoot en chutney van vijgen en rode ui (V) 9,5

## HOOFDGERECHTEN

Duo van eend: gekonfijt boutje en rosé gebraden filet met risotto, haricots verts, cress van doperwt en saus van pruimen 21

Procureur van Ibérico varken bereid in de Josper houtskoolgrill met zuurkoolstampot en jus van kruidnagel 21

Winterkabeljauw met kruidenkorst van dille en peterselie, romanesco, winterpeen en kerrie-mosterdsaus 20

Zalmfilet bereid in de Josper houtskoolgrill, pappardelle, groene asperges en saus van gepofte paprika 22

Risotto van parelgort en bospaddenstoelen, krokante kruidenpolenta, groene asperges en broccoli (V) 17

Zoete aardappelquiche met geitenkaas, spinazie en walnoten (V) 16

---

**Heeft u een allergie? Meld het ons!**



# Specialiteiten

## Entrecôte van het Blonde d'Aquitaine rund

geserveerd met rode portsaus, rucola, Reypenaer, gewokte champignons en friet  
(± 250 - 300 gram) 28

## Langzaam gegaarde rundersukade

met aardappelmousseline, witlof, krokante uitjes en saus van bruin bier en grove mosterd 21

## Tournedos van het Angus rund

bereid in de Josper houtskoolgrill met morille- of gorgonzolasaus geserveerd met friet of pappardelle (± 180 - 200 gram) 32

# DESSERTS

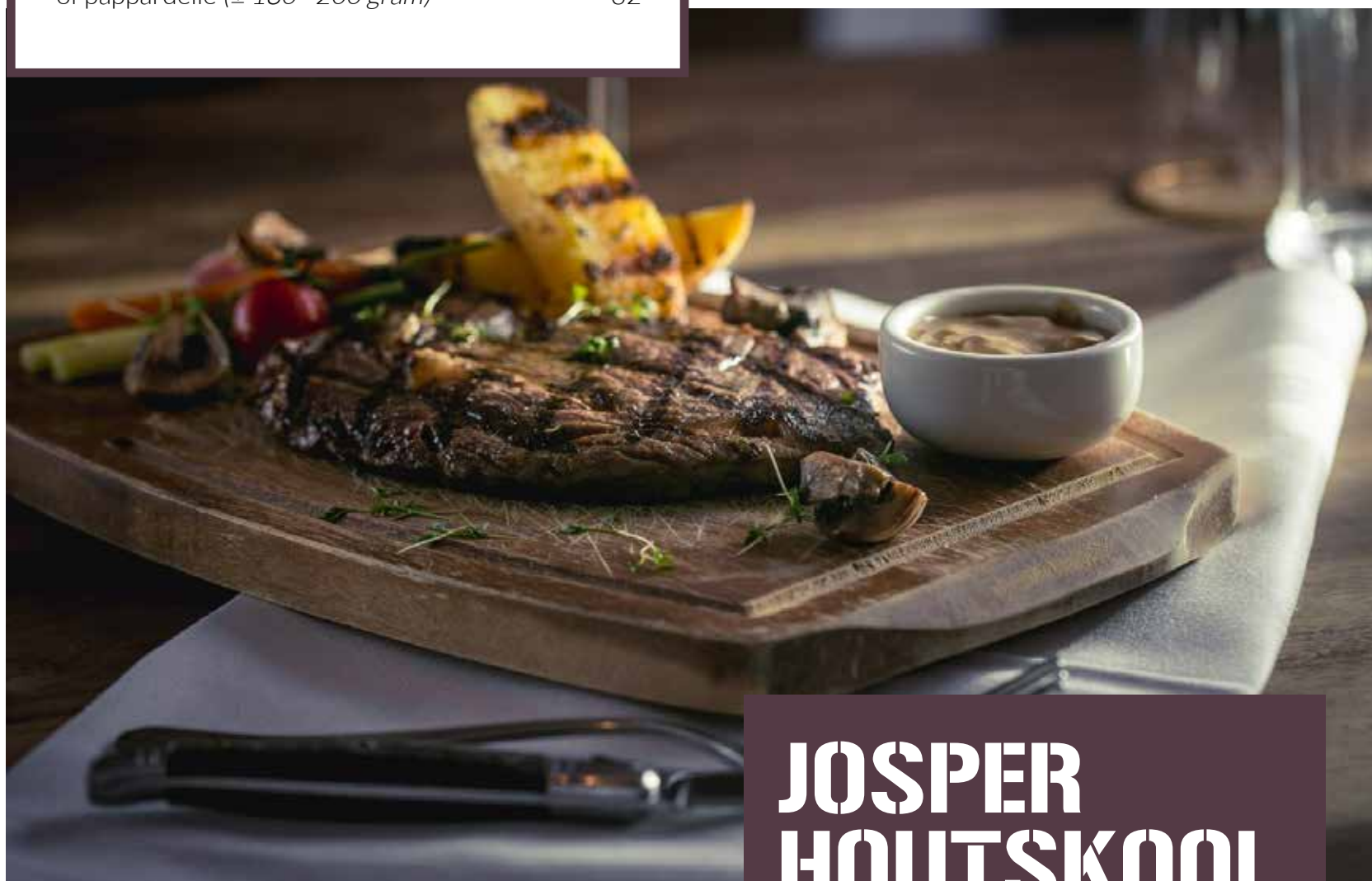
Huisgemaakte tiramisu met speculaascrunch 8,5

Panna cotta van stoofperen en champagne met chocoladesneeuw 8,5

Bavarois van amarene kersen met Oreo-ijs 8,5

Kop koffie of cappuccino, bolletje vanilleroomijs, granola en kletskep 7,5

Kazen: selectie van binnen en buitenlandse kazen, panforte van vijgen 13



## 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!

# Bijserechten

Friet met huisgemaakte mayonaise 4

Aardappelgratin 4

Groene salade met radijs, komkommer en tomaat 3

Gewokte spruiten met spekjes 3

# Bieren

## VAN DE TAP

Hertog Jan Pilsener	0,25 l (5,1%)	2,8
Hertog Jan Weizener	0,30 l (5,7%)	3,9
Wolf Carte Blanche	0,33 l (8,5%)	4,9
Leffe Blond	0,25 l (6,5%)	4,2
Wisseltap		vanaf 4,2

## FLES

Wolf 7 blond	0,33 l (7,4%)	4,8
Wolf 8 donker	0,33 l (8,4%)	4,8
Wolf 9 amber	0,33 l (9,0%)	4,9
Market Garden Amber / Ale	0,33 l (5,2%)	4,9
Hertog Jan Bastaard gember - citroen	0,33 l (2,7%)	3,8
Liefmans Fruitesse	0,25 l (4,2%)	3,3
Jupiler 0.0 (alcoholvrij)	0,25 l (0,0%)	2,8

# Huiswijnen

## WIT

	GLAS	FLES
<b>Epicuro, Pinot Grigio, Sicilië</b> <i>Fris, bloemig en mooie zuren</i>	4,3	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 nodig</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

	GLAS	FLES
<b>Cielo Blush, Pinot Grigio, Veneto</b> <i>Fris, vers rood fruit</i>	4,3	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	4,7
Wodka	4,7
Bacardi	4,7
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	2,8
Sprite   Fanta   Cassis	2,8
Spa Blauw   Spa Rood	2,8
Rivella	2,8
Chocomel   Fristi	2,8
Fuze Tea: Sparkling / Green	
Peach Mango Chamomile	3
Russel & Co: Ginger Ale   Bitter Lemon, Tonic Water	3,3
Spa Blauw   Spa Rood 0,75 liter	4,9
Tomatensap	3,1
Appelsap, Appel/Framboos	3,1
Verse Jus d'Orange	4,3

# 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

**35,-**

## 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.

**20,5**

## Specials

### Gin Tonic

Bombay Sapphire Gin met Russel & Co Tonic water 7,5

Hendrick's Gin met Russel & Co Tonic water 8

Aperol Spritz 7,5

Frisse mix van Aperol met Prosecco

Limon Fizz 7,5

Huisgemaakte limoncello met Prosecco en munt

Golden Ginger Ale 7,5

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 en groenten met dip 12

### Borrelplank Deluxe

Selectie van warme en koude hapjes:  
scampi, charcuterie, olijven, kaas  
en bitterballen 17

Rundvleesbitterballen van kroketterij  
De Bourgondiër

6 stuks 5,5

9 stuks 7,5

12 stuks 9,5

Champignonbitterbal met truffelmayonaise  
(8 st) (V) 7

Bieterbal met mieriksworteldip (8 st) (V) 7

Nacho's met cheddarkaas, tomatensalsa,  
chilisaus, rode ui, jalapeño pepers 7



# 3-GANGEN KEUZEMENU

Te bestellen van 17.30 tot 21.00 uur

*met gerechten uit de kaart*

€ 34

## VOORGERECHTEN

- ◆ Lauwwarme rouleau van hoender en katenspek, pastinaak, mais en gerookte tomatencrème
- ◆ Huisgerookte zalm, makreel, eigenheimer, gele biet en basilicumcrème
- ◆ Salade met blauwschimmelkaas en lauwwarme peer, walnoot en chutney van vijgen en rode ui (V)

## HOOFDGERECHTEN

- ◆ Duo van eend: gekonfijt boutje en rosé gebraden filet met risotto, haricots verts, cress van doperwten en saus van pruimen
- ◆ Langzaam gegaarde rundersukade met aardappelmousseline, witlof, krokante uitjes en een saus van bruin bier en grove mosterd
- ◆ Winterkabeljauw met kruidenkorst van dille en peterselie, romanesco, winterpeen en kerrie-mosterdsaus
- ◆ Zoete aardappelquiche met geitenkaas, spinazie en walnoten (V)

## NAGERECHTEN

- ◆ Huisgemaakte tiramisu met speculaascrunch
- ◆ Panna cotta van stoofperen en champagne met chocoladesneeuw

### 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*

€ 49

- ◆ Lauwwarme rouleau van hoender en katenspek, pastinaak, mais en gerookte tomatencrème
- ◆ Bisque met scampi, zeeduivel en bieslook
- ◆ Winterkabeljauw met kruidenkorst van dille en peterselie, romanesco, winterpeen en kerrie-mosterdsaus
- ◆ Langzaam gegaarde rundersukade met aardappelmousseline, witlof, krokante uitjes en een saus van bruin bier en grove mosterd
- ◆ Panna cotta van stoofperen en champagne met chocoladesneeuw

### BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT

4 GLAZEN - € 20