

MENU KAART



CHEF'S SPECIAL

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

48,-

Bij de KOFFIE

Lekker van banketbakkerij Looijenga

Appeltaart	3,5
Tiramisutaart	3,5
Tompoucetaart	3,5
Slagroom	0,5

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	3,3
Warme chocolademelk (+ slagroom 0,5)	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

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



LUNCH

Van 12.00 tot 16.00 uur

SPECIALS

Tom kha kai soep, Bourgondiër rundvleeskroket en een gebakken ei met kaas op maïsbrood 12,5

Mosterdsoep, Van Dobben kaaskroket en een gebakken ei met kaas 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

Tom kha kai soep met gegrilde kip, shiitake en cashewnoot 7

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

Mosterdsoep met crème fraîche en lente-ui (V) 7

BROOD

Maisbroodje met gegrilde kip, mango, avocado en honing-mosterddressing 9,5

Meergranenbroodje met huisgerookte zalm en dip van garam masala 9,5

Bietenwrap met geitenkaas, honing-mosterddressing en gerookte biet (V) 9,5

Flatbread met tomatensalsa, mozzarella, Provençaalse kruiden, knoflook en huisgemaakte pesto (V) 9

Omelet met champignons, paprika, courgette en kaas op kloosterbrood (V) 9

V = vegetarisch // V* = veganistisch

SALADES

Salade met gegrilde kip, geroosterde amandelen, tomaat en lichte barbecuesaus 12,5

Salade met quinoa, tonijn en rivierkreeftenstaartjes, en sesamcrème 13,5

Poké bowl met quinoa, blauwe bessen, sinaasappel, avocado en waterkers (V*) 9,5

WARME GERECHTEN

Ibérico varkensgebraad met tagliatelle en een cognacsaus 18

Surf en turf: gebakken sukade met scampi en saus van gepofte tomaten 19

Rösti met huisgerookte zalm, gepocheerde vrije-uitloopeitjes en crème fraîche met truffel 15

Aspergerisotto met cashewnoten, Reypenaer, postelein en een gepocheerd vrije-uitloopei (V) 17

DESSERTS

Suikerwafel met vanilleroomijs en chocoladesaus 7,5

Yoghurt-sinaasappelbavarois met witte chocolade-ijs 8,5

Kop koffie of cappuccino, een bolletje vanille roomijs, granola en kletskop 7,5

Selectie van binnen- en buitenlandse kazen, panforte van vijgen voor twee personen 13 + 6,5

Bijgerechten

Krokante aardappelschijfjes met huisgemaakte mayonaise 4

Groene salade met radijs, komkommer en tomaat 3

Heeft u een allergie? Meld het ons!



DINER

Van 17.30 tot 21.30 uur

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

SOEPEN

Tom kha kai soep met gegrilde kip, shiitake en cashewnoot 7

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

Mosterdsoep met crème fraîche en lente-ui (V) 7

VOORGERECHTEN

Rosé gebraden lamsbout met groene asperges, dadels, ingelegde rode ui, knoflookmayonaise en rucola 11

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

Zeetongreepjes gewokt in kruidenolie, scampi, basilicumfritaten en dip met garam masala 11

Poké bowl met quinoa, blauwe bessen, sinaasappel, avocado en waterkers (V*) 9,5

HOOFDGERECHTEN

Black Angus steak van de Josper houtskoolgrill met chimichurri, king boleet, aardappelrösti en aceto balsamico 21

Duo van kalfsbiefstuk en krokant buikspek, sojasaus, edamame bonen en roseval krieltjes 22

Op de huid gebakken zeebaars met scampi, kruidenrisotto, saffraansaus, peultjes en tomatencrunch 22

Trio van vis: warmgerookte zalm, zeewolffilet en roodbaarsfilet met een aardappelrösti, saus van schaal- en schelpdieren, groene asperges en bospeen 21

Aspergerisotto met cashewnoten, Reypenaer, postelein en een gepocheerd vrije-uitloopei (V) 17

Linzencurry met kokos, aubergine, tomaat en wilde rijst (V*) 16

Heeft u een allergie? Meld het ons!
V = vegetarisch // V* = veganistisch



Specialiteiten

Entrecôte van het Blonde d'Aquitaine rund

bereid in de Josper houtskoolgrill geserveerd met rode portsaus, king boleet, rucola, Reypenaer en friet ($\pm 250 - 300 \text{ gram}$) 28

Langzaam gegaarde rundersukade

met kruidencouscous, groene asperges, king boleet en lichte mosterdjus 21

Tournedos van het Angus rund

bereid in de Josper houtskoolgrill met morille- of gorgonzolasaus geserveerd met friet of tagliatelle ($\pm 180 - 200 \text{ gram}$) 32

DESSERTS

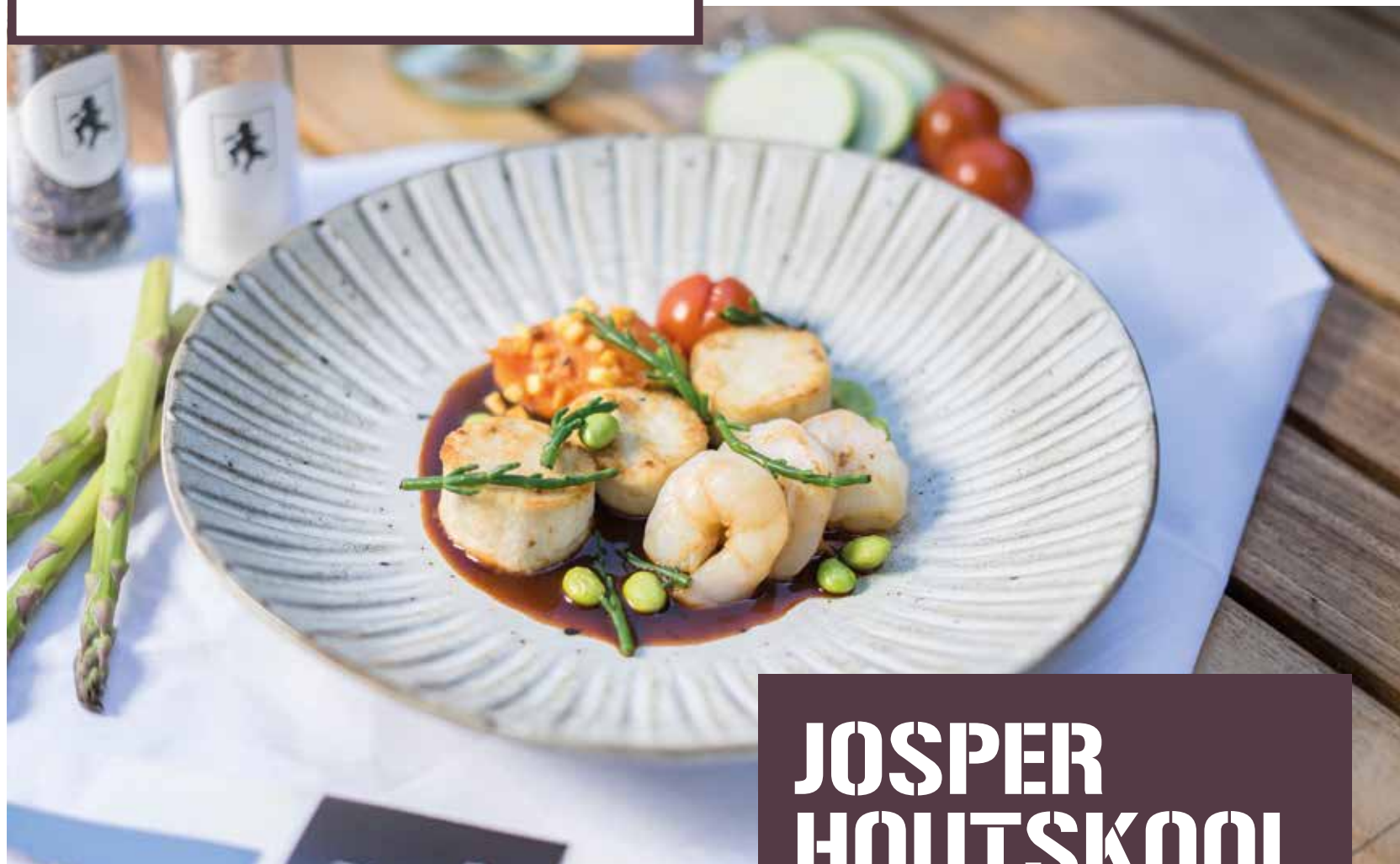
Yoghurt-sinaasappelbavarois met witte chocolade-ijs 8,5

Parfait van pistachenoot, vanillecrème en verse aardbeien 8,5

Chocolademousse met hazelnoot, honingijs en gepocheerde peer 8,5

Kop koffie of cappuccino, een bolletje vanille roomijs, granola en kletskep 7,5

Selectie van binnen- en buitenlandse kazen, panforte van vijgen voor twee personen 13 + 6,5



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 met huisgemaakte mayonaise 4

Gebakken roseval krieltjes 4

Groene salade met radijs, komkommer en tomaat 3

Roergebakken spitskool met kerrie en cashewnoten 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
Hoegaarden Rosé bier	0,30 l (4,5%)	3,3
Hoegaarden Radler	0,25 l (0,0%)	2,8
Jupiler 0.0 (alcoholvrij)	0,25 l (0,0%)	2,8

Huiswijnen

WIT

	GLAS	FLES
Condesa Eylo, Verdejo, Rueda <i>Gul van smaak, appels, licht notig</i>	4,5	23
Philibert du Charme, Chardonnay, Frankrijk <i>Houtachtige tinten, vanille, fris</i>	4,7	24
Farina, Pinot Grigio, Veneto <i>Tropisch fruit, grapefruit, zacht van smaak</i>	4,7	24
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
Philibert du Charme, Merlot, Cabernet, Frankrijk <i>Gebrande koffie, zwart fruit, tonen van kaneel en komijn</i>	4,7	24
Epicuro, Primitivo, Puglia <i>Complex, vol van smaak, zwart fruit</i>	5	25
Portillo, Malbec, Mendoza <i>Kruidig, zacht, pittige afdronk</i>	5,2	26
Ramon Bilbao, Crianza, Rioja <i>Pruimen, zwoel, rijpe tanines</i>	5,4	27

ROSÉ

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

MED, Provence, Frankrijk <i>Droog, elegant, aroma's van rood fruit</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
Bollinger Special Cuvée 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, olijfolie, zeezout
en tapenade 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, bitterballen en kaas 17

Borrelplank Vega

hummus, aioli, tapenade, kaas, geroosterde
bospeenmix, olijven en brood 12

Rundvleesbitterballen van kroketterij

De Bourgondiër

6 stuks 5,5

9 stuks 7,5

12 stuks 9,5

Vegetarische mix: Bieterbal, groentekroketjes,
kaasbitterbal en champignonbitterbal 7,5



3-GANGEN KEUZEMENU

Te bestellen van 17.30 tot 21.00 uur

met gerechten uit de kaart

€ 34

VOORGERECHTEN

- ◆ Tom kha kai soep met gegrilde kip, shiitake en cashewnoot
- ◆ Rosé gebraden lamsbout met groene asperges, dadels, ingelegde rode ui, knoflook-mayonaise en rucola
- ◆ Zeetongreepjes gewokt in kruidenolie, scampi, basilicumfritaten en dip met garam masala
- ◆ Poké bowl met quinoa, blauwe bessen, sinaasappel, avocado en waterkers (V*)

HOOFDGERECHTEN

- ◆ Black Angus steak van de Josper houtskoolgrill met chimichurri, king boleet, aardappelrösti en aceto balsamico
- ◆ Duo van kalfsbiefstuk en krokant buikspek met sojasaus, edamame bonen en roseval krieltjes
- ◆ Trio van vis: warmgerookte zalm, zeewolffilet en roodbaarsfilet met aardappelrösti, een saus van schaal- en schelpdieren, groene asperges en bospeen
- ◆ Linzencurry met kokos, aubergine, tomaat en wilde rijst (V*)

NAGERECHTEN

- ◆ Parfait van pistachenoot, vanillecrème en verse aardbeien
- ◆ Chocolademousse met hazelnoot, honingijs en gepocheerde 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

- ◆ Rosé gebraden lamsbout met groene asperges, dadels, ingelegde rode ui, knoflook-mayonaise en rucola
- ◆ Tom kha kai soep met gegrilde kip, shiitake en cashewnoot
- ◆ Op de huid gebakken zeebaars met scampi, kruidenrisotto, saffraansaus, peultjes en tomatencrunch
- ◆ Langzaam gegaarde rundersukade met kruidencouscous, groene asperges, king boleet en lichte mosterdjus
- ◆ Yoghurt-sinaasappelbavarois met witte chocolade-ijs

BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT

4 GLAZEN - € 20