

MIENU KAART



3-GANGEN KEUZEMENU

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

34,-

Bij de KOFFIE

Appeltaart van banketbakkerij Looijenga	3,5
Tiramisutaart van banketbakkerij Looijenga	3,9
Carrot cake	3,9
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 Bailey's 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

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

Pompoensoep, Van Dobben kaaskroket en een gebakken ei met kaas op maïsbrood 12,5

Carpaccio XL met Reypenaer, zongedroogde tomaat, huisgemaakte pesto en pijnboompitten 14

SOEPEN

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

Pompoensoep met kastanjechampignons en kruidenolie (V) 7

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

WARME GERECHTEN

Ossenhaaspuntjes oosters gemarineerd met tagliatelle, gegrilde groenten en rucola 19

Gebakken slibtong met friet en knoflook-peterselieboter 19

Rösti met huisgerookte zalm, gepocheerd vrije-uitloopei en crème fraîche met truffel 15

Huisgemaakte vegetarische burger met broccolipesto, ingelegde rode ui, gerookte tomatensaus en friet (V) 17

SALADES

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

Salade met huisgerookte zalm, scampi, pata negra, zoetzure komkommer en krabmayonaise 13,5

Tabouleh salade, verse vijgen, venkel, vijfkruidendressing en gepofte kikkererwten (V) 9,5

BROOD

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

Meergranenbroodje met langzaam gegaarde runderentrecôte, huisgemaakte pesto, cherrytomaat, oude kaas en notensla 9,5

Croque Madame met gebakken vrije-uitloopei en salade 9,5

Brioche met huisgerookte zalm, rettich en crème van mierikswortel 9,5

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

Naanbrood met geroosterde groenten, yoghurtcrème, hummus en pulled paddenstoelen (V) 9,5

DESSERTS

Shortbread van rood fruit met hangop en een bolletje champagne-sorbet 8,5

Witte chocolademousse, appel-kaneelcrumble en Heldro karamelijs 8,5

Kop koffie / cappuccino, bolletje Heldro roomijs, granola en kletsop 7,5

Kazen: selectie van binnen en buitenlandse kazen, panforte van vijgen 13
Voor twee personen + 6,5

Bijgerechten

Krokante aardappelschijfjes met rozemarijnzout 4

Groene salade met radijs, komkommer en tomaat 3



DINER

Van 17.30 tot 21.30 uur

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

SOEPEN

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

Pompoensoep met kastanjechampignons en kruidenolie (V) 7

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

VOORGERECHTEN

Kalfslende, langzaam gegaard in de Josper houtskoolgrill, met chimichurri, ingelegde rode ui en groentechips 11

Carpaccio XL met Reypenaer, zongedroogde tomaat, huisgemaakte pesto en pijnboompitten 14

Salade met huisgerookte zalm, scampi, pata negra, zoetzure komkommer en krabmayonaise 13,5

Tabouleh salade, verse vijgen, venkel, vijfkruidendressing en gepofte kikkererwten (V) 9,5

HOOFDGERECHTEN

Entrecôte van het Blonde d'Aquitaine rund, gegrild in de Josper houtskoolgrill, met gegrilde groenten, aardappelrösti en saus van eekhoorntjesbrood 21

Lichtgerookte eendenborstfilet met aardappelmousseline, witlof, notencrunch en konfijt van uien en rozijnen 21

Gebakken snoekbaarsfilet met knoflook-peterselieboter, groentequiche en gekonfijte zilverui 21

Doradefilet met gegrilde courgette, aardappelrösti en lauwwarme tomatenjus 22

Parelcouscous met geroosterde groenten, feta en spinazie (V) 17

Linzencurry met pompoen, courgette, basmatirijst en naanbrood (V) 17



Specialiteiten

Tournedos van het Angus rund

bereid in de Josper houtskoolgrill met morille- of gorgonzolasaus geserveerd met friet of tagliatelle 32

Rundersukade

met aardappelmousseline, witlof, gebakken champignons en saus van donker bier 21

Zalm

warmgerookt in eigen huis, met black tiger garnalen uit de Josper houtskoolgrill, antiboise, venkel en lauwwarme tomatenjus 24

DESSERTS

Shortbread van rood fruit met hangop en een bolletje champagne-sorbet 8,5

Witte chocolademousse, appel-kaneelcrumble en Heldro karamelijs 8,5

Proeverij van zoete nagerechten 8,5

Kop koffie / cappuccino, bolletje Heldro roomijs, granola en kletskep 7,5

Kazen: selectie van binnen- en buitenlandse kazen, panforte van vijgen
Voor twee personen + 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 rozemarijnzout 4

Gebakken krieltjes met fijne bosui 4

Groene salade met radijs, komkommer en tomaat 3

Seizoensgroenten 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 7 blond	0,33 l (7,4%)	4,8
Herfstbock	0,25 l (6,5%)	4,3
Wisseltap		vanaf 4,3

FLES

Wolf Carte Blanche	0,33 l (8,5%)	4,9
Wolf 8 donker	0,33 l (8,4%)	4,8
Wolf 9 amber	0,33 l (9,0%)	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
Lefe Blond 0.0 (alcoholvrij)	0,33 l (0,0%)	3,9

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 Farina,</i>	4,7	24
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

	GLAS	FLES
Cielo Blush, Pinot Grigio, Veneto <i>Fris, vers rood fruit</i>	4,2	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	4,7
Bombay Sapphire Gin	4,7
Wodka	4,7
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, Tawny, Tawny 10 years, Tawny 20 years, 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, Appel/Vlierbes	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 Ciela 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
tomatentapenade 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 16

Rundvleesbitterballen van kroketterij

De Bourgondiër

6 stuks 5,5

9 stuks 7,5

12 stuks 9,5

Bitterballen van De Vegetarische Slager (V)

6 stuks 5

Vegetarische mix: Bieterbal, kaasbal,
groentekroketjes en champignonbitterbal
(8st)(V) 7,5



3-GANGEN KEUZEMENU

Te bestellen van 17.30 tot 21.30 uur

met gerechten uit de kaart

€ 34

VOORGERECHTEN

- ◆ Kalfslende, langzaam gegaard in de Josper houtskoolgrill, met chimichurri, ingelegde rode ui en groentechips
- ◆ Salade met huisgerookte zalm, scampi, pata negra, zoetzure komkommer en krabmayonaise
- ◆ Tabouleh salade, verse vijgen, venkel, vijfkruidendressing en gepofte kikkererwten (V)
- ◆ Tom kha kai soep met gegrilde kip, shiitake en cashewnoot

HOOFDGERECHTEN

- ◆ Entrecôte van het Blonde d'Aquitaine rund, gegrild in de Josper houtskoolgrill, met gegrilde groenten, aardappelrösti en saus van eekhoorntjesbrood
- ◆ Lichtgerookte eendenborstfilet met aardappelmousseline, witlof, notencrunch en konfijt van uien en rozijnen
- ◆ Gebakken snoekbaarsfilet met knoflook-peterselieboter, groentequiche en gekonfijte zilverui
- ◆ Parelcouscous met geroosterde groenten, feta en spinazie (V)

NAGERECHTEN

- ◆ Shortbread van rood fruit met hangop en een bolletje champagne-sorbet
- ◆ Witte chocolademousse, appel-kaneelcrumble en Heldro karamelijs

BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT 3 GLAZEN - € 16,50

Chefs Special

- ◆ Rouleau van huisgerookte zalm en krab, scampi in pata negra en krabmayonaise
- ◆ Pompensoep met kastanjechampignons en kruidenolie
- ◆ Duo van ossenhaas en rundersukade met gegrilde groenten, aardappelrösti en rode portsaus
- ◆ Shortbread van rood fruit met hangop en een bolletje champagne-sorbet

3 GANGEN € 39,-
excl. soep

4 GANGEN € 44,-

Te bestellen van 17.30 tot 21.30 uur

BIJ - GERECHTEN

Friet met rozemarijn-zout	4
Gebakken krieltjes met fijne bosui	4
Groene salade met radijs, komkommer en tomaat	3
Seizoensgroenten	3