

DINERKAART

- TO START -

TURKS BROOD	6
Warm Turks brood, geserveerd met aioli.	
TURKS BROOD DE LUXE	7.5
Extra genieten: Warm Turks brood met aioli, tapenade en zeezoutboter.	
BLIKJE SARDIENTJES	9
Een knipoog naar de kust: sardientjes uit blik met warm Turks brood en zeezoutboter.	
MOSTERDSOEP	6.75
Romig, licht pittig en vol van smaak. Keuze uit droge worst of boerderijkaas.	
TOMATENSOEP	6.75
Met crème fraîche en basilicum.	

- VLEESGERECHTEN -

ENTRECOTE	25.5
Van de grill met rode wijnsaus, geserveerd met seizoensgroenten.	
TOURNEDOS	29.5
Malse tournedos. Met keuze uit rode portsaus of huisgemaakte kruidenboter, geserveerd met seizoensgroenten.	
RIBROAST 	23.5
Van de grill. Met honing-tijmsaus, geserveerd met seizoensgroenten.	
MIXED GRILL	26.5
Onze klassiekers: sparerib, entrecote en traditionele burger. Geserveerd met huisgemaakte knoflooksaus en kruidenboter.	

- VOORGERECHTEN -

RUNDERCARPACCIO	13.5
Ambachtelijk door ons zelf gesneden. Met rucola, Parmezaan, kappertjes, pittenmix en keuze uit balsamico of truffelmayo.	
TRIO VAN VIS	15.5
Een verfijnde proeverij van gerookte zalm, paling en makreel. Met huisgemaakte saffraanmayonaise.	
GAMBA'S	12.5
Gebakken in knoflook, witte wijn en een vleugje chili.	
LENTETAARTJE	10.5
Klein van stuk, groots in smaak. Met asperges, geitenkaas, walnoot, honing en frisse veldsla.	
DRENTS NAGELHOUT	13.5
Een streekklassieker met een twist: nagelhout met rodebietentartaar en frisse crème fraîche.	

- KLASSIEKERS -

HUISGEMARINEERDE SPARERIBS	21.5
De lekkerste spareribs van Zuidlaren! Volgens eigen recept gemarineerd. Keuze uit zoet of hot, met knoflook- of whiskeysaus.	
HUISGEROOKTE SPARERIBS	22.5
Op eikenhout gerookt in onze eigen rookoven. Met knoflook- of whiskeysaus.	
SATÉ VAN VARKENSHAAS of KIPPENDIJ	19.5
Huisgemarineerd en heerlijk mals. Geserveerd met satésaus en kroepoek.	

- SALADES -

GEITENKAASSALADE	Klein 16.5 Groot 20.5
Zacht en hartig: geitenkaas met rode biet, appel, walnoot en zoetzure rode ui.	
VISSALADE	Klein 18.5 Groot 22.5
Rijkgevuld met gerookte zalm, paling, makreel en huisgemaakte saffraanmayonaise.	
PERZIK-BURRATA SALADE	Klein 15.5 Groot 19.5
Verrassende combinatie van: gegrilde perzik met romige burrata, paddenstoelen en ingelegde rode ui.	
KROKANTE KIP SALADE	Klein 16.5 Groot 20.5
Krokante kip, ei, komkommer, appel, cherrytomaatjes, croutons, cashewnoten en yoghurt dressing.	

- STOOFGERECHTEN -

COQ AU VIN	25.5
Klassiek Frans: langzaam gegaarde kip in rode wijn, met groenten, krieltjes, kruiden en spek.	
RUNDERSTOOF	25.5
Stoer en smaakvol: langzaam gegaard rundvlees met groenten. Geserveerd met aardappelpuree en rodekool.	

- BURGERS -

TRADITIONELE BURGER	18.5
Rundvleesburger met cheddar, bacon, sla, tomaat, komkommer, augurk en BBQ-saus.	
BRAZILIAANSE BURGER	19.5
Rundvleesburger met sla, komkommer, jalapeños en salsa. Geserveerd met guacamole en tortilla chips.	

Bijgerechten: Gebakken aardappelen 3.5 (met spek en ui 5) | Frites groot 4 / klein 2.5 | Wisselende salade 2.5

GRAND CAFÉ ZUIDLAREN

- VISGERECHTEN -

ZALMFILET	24.5
Met frisse citroen-dillesaus, geserveerd met seizoensgroenten.	
KABELJAUW	26.5
Elegant en licht. Met kappertjes- wittewijnsaus, geserveerd met seizoensgroenten.	
GAMBA'S AL AJILLO CON TOMATE	24.5
Gamba's gebakken in knoflook, ui, tomaat, chilisaus en witte wijn. Geserveerd met Turks brood en aioli.	

- VEGA GERECHTEN -

PORTOBELLO IN BLADERDEEG	21.5
Een heerlijke portobello. Gevuld met risotto, tomaat, knoflook en Roquefort. Geserveerd met rode portsaus.	
ZWITSERSE KAASFONDUE	22.5
Een warme klassieker! Gesmolten Zwitserse kaas geserveerd met brood en een groentenspies.	
TARTE TARTIN VAN ASPERGES	22.5
Met walnoot, geitenkaas, krieltjes en ei. Geserveerd met Hollandaisesaus.	

- KINDER MENU'S -

FRIKANDEL	8.5
KROKET	
MINI BURGER	
VISSTICKS	
SPARERIBJE	
Geserveerd met frietjes, komkommer, tomaat en appelmoes.	

- DESSERTS -

DAME BLANCHE	8.5
Drie bolletjes vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom.	
AARDBEIEN ROMANOFF	10.5
Aardbeien gemarineerd in sinaasappellikeur met opgeklopte room.	
ETON MESS	7.5
It's a mess! Een luchtig dessert met rood fruit, meringues en slagroom.	
LEMON CURD	9.5
Ciroentaartje met citroenijs en slagroom.	

- ALCOHOLISCHE KOFFIES -

ITALIAN COFFEE	8.5
Koffie met Disaronno Amaretto en slagroom.	
IRISH COFFEE	8.5
Koffie met Ierse whiskey en slagroom.	
SPANISH COFFEE	8.5
Koffie met Licor 43 en slagroom.	
FRENCH COFFEE	8.5
Koffie met Grand Marnier en slagroom.	
KISS OF FIRE	8.5
Koffie met Tia Maria, Cointreau en slagroom.	

- LEKKERNIJEN -

APPELTAART	4.5
Met slagroom + 0.9	
BONSBONS	1.5
Heerlijk voor bij de thee of koffie!	

Produced by:



Allergieën of dieetwensen? Geef het aan ons door!

Rekening splitten mag, maar bij drukte en ergens onder de tien houden wij het voor gezien!