



GRAND CAFE ZUIDLAREN

Om te delen

Turks Brood – 5.5

Warm Turks brood, geserveerd met aioli.

Turks Brood de Luxe – 7

Extra genieten: Turks brood met aioli, tapenade en zeezoutboter.

Blikje Sardientjes – 9

Een knipoog naar de kust: sardientjes uit blik met warm Turks brood en zeezoutboter.

Soepen

Mosterdsoep – 6.5

Romig, licht pittig en vol van smaak. Geserveerd met keuze uit droge worst of boerderijkaas.

Geroosterde Paprika/Tomatensoep – 6.5

Met crème fraîche en Basilicum.



Allergieën of dieetwensen? Geef het aan ons door!

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

Voorgerechten

Rundercarpaccio – 12.5

Ambachtelijk door ons zelf gesneden. Met rucola, Parmezaan, kappertjes, pittenmix en keuze uit balsamico of truffelmayo.

Trio van Vis – 14.5

Een verfijnde proeverij van gerookte zalm en palingmousse op een krokant makreelkoekje met saffraanmayonaise.

Gamba's – 12.5

Gamba's, gebakken in knoflook en een vleugje chili.

Mini Pompoentaartje – 10.5

Klein van stuk, groots in smaak. Met geitenkaas, walnoot, honing en frisse veldsla.

Drents Nagelhout – 12.5

Een streekklassieker met een twist: nagelhout met rodebietentartaar en frisse crème fraîche.

Salades

Geitenkaassalade – klein 16.5 / groot 20.5

Zacht en hartig: geitenkaas met rode biet, appel, walnoot en zoetzure rode ui.

Vissalade – klein 16.5 / groot 20.5

Rijk gevuld met gerookte zalm, paling, makreel en een frisse saffraanmayonaise.

Perzik-Burrata Salade – klein 14.5 / groot 18.5

Verrassende combi van: Gegrilde perzik met romige burrata, paddenstoelen en ingelegde rode ui.



GRAND CAFE ZUIDLAREN

Hoofdgerechten Vlees

Ribroast – 23.5

Van de grill met honing-tijmsaus, geserveerd met seizoensgroenten.

Entrecote – 24.5

Van de grill met rodewijnsaus, geserveerd met seizoensgroenten.

Runderstoof – 25.5

Stoer en smaakvol: langzaam gegaard rundvlees met groenten. geserveerd met aardappelpuree en rodekool.

Huisgerookte Sparerib – 22.5

Op eikenhout gerookt in onze eigen rookoven. Met knoflook- of cocktailsaus.

Huisgemarineerde Sparerib – 21.5

De lekkerste Spareribs van Zuidlaren! Volgens eigen recept gemarineerd. Keuze uit zoet of hot. Met knoflook- of cocktailsaus.

Saté (varkenshaas of kippendij) – 18.5

Huisgemarineerd en heerlijk Mals. geserveerd met satésaus, kroepoek en frisse atjar.

Coq au Vin – 25.5

Klassiek Frans: langzaam gegaarde kip in rode wijn, met groenten, krieltjes, kruiden en spek.

Mix Grill – 26.5

Onze klassiekers: Sparerib, Entrecote en traditionele Burger. Geserveerd met gepofte aardappel, huisgemaakte knoflooksaus & kruidenboter.

Vis en Vega

Zalmfilet – 24.5

Met frisse citroen-dillesaus, geserveerd met seizoensgroenten.

Kabeljauw – 24.5

Elegant en licht: met kappertjes-wittewijnsaus, geserveerd met seizoensgroenten.

Snoekbaars – 24.5

Met een romige beure Blanc, geserveerd met seizoensgroenten.

Gevulde Bolcourgette – 21.5

Verrassend vega: gevuld met ricotta, parelcouscous en amandelen.

Tomaat met Risotto – 21.5

Tomaat in bladerdeeg, gevuld met risotto, paddenstoelen en romige Roquefort.

Zwitserse Kaasfondue – 21.5

Een warme klassieker: gesmolten Zwitserse kaas geserveerd met brood en een groentenspies.

Burgers

Traditionele Burger – 18.5

Rundvleesburger met cheddar, bacon, sla, tomaat, komkommer, augurk en BBQ-saus.

Braziliaanse burger - 19.5

Rundvleesburger met sla, komkommer, jalapeno's en salsa geserveerd met guacamole en tortilla chips

Bij te bestellen: Gebakken aardappelen 3.5 (met spek en ui 4.5) Frites groot 4 / klein 2.5
wisselende Salade 2.5



GRAND CAFE ZUIDLAREN

Voor de Kinderen

Vissticks 8.5
Spareribje 8.5
Frikandel of Kroket 8.5
Mini Burger 8.5

Geserveerd met frietjes, komkommer, tomaat en appelmoes

Desserts

Drie bolletjes ijs – 8.5
Met slagroom en warme chocoladesaus.

Heerlijke Wafel – 8.5
Met warme kersen, vanille-ijs en slagroom.

Eton Mess – 7.5
It's a mess! Een vrolijk toetje met rood fruit, meringues en slagroom.

Tarte Tatin – 9.5
Omgekeerde appeltaart, geserveerd met kaneel en slagroom.

Lekkernijen

Bonbons *lekker voor bij de koffie!*
Stukprijs bonbons 1.5

Apfelstrudel 7.5
geserveerd met warme vanillesaus en slagroom

Speciale Koffie

Caramel macchiato 6.5
Espresso met karamelsiroop en warme melk

Triple treat 6.5
Espresso met amandelsiroop en warme melk

Café brulée 6.5
Espresso met karamel- en vanillesiroop en warme melk

Speciale koffie met alcohol

Irisch coffee 8.5
met Ierse whiskey

Italian coffee 8.5
met Amaretto

Spanish coffee 8.5
met Licor 43

French coffee 8.5
met Grand Marnier

Kiss of fire 8.5
met Cointrau en Tia Maria

