

CANTHAREL'S HUISWIJNEN

CANTHAREL'S HOUSE WINES

MOUSSEREND | SPARKLING

LAURENT PERRIER | LA CUVEE BRUT | REIMS AOP CHAMPAGNE | FRANKRIJK
C. GREFFE EXCELLENCE | CHENIN BLANC | AOP VOUVRAY | FRANKRIJK
CREMANT DE LIMOUX ROSE | LIMOUX | FRANKRIJK
VAL D'OCA PROSECCO | DOC TREVISO | ITALIË

ROSÉ | ROSÉ

ET MOI ROSÉ | GRENACHE | IGP VIN DE PROVENCE | FRANKRIJK
BELLINGHAM BERRY BUSH ROSÉ | WO WESTERN CAPE | ZUID-AFRIKA

WIT | WHITE

JOHANN MÜLLNER | GRÜNER VELTLINER | QUALITATSWEIN KREMSTAL | OOSTENRIJK
NELEMAN BIO | MACABEO SAUVIGNON BLANC | DO VALENCIA | SPANJE
OYNOS | PINOT GRIGIO | TERRE SICILIANE | ITALIË
BRIQUE D'OR | CHARDONNAY | IGP PAYS D'OC | FRANKRIJK

ROOD | RED

TENUTE ROSSETTI | POGGIO CIVETTA CHIANTI CLASSICO | DOCG CHIANTI CLASSICO | ITALIË
DOMAINE GAYDA | FLYING SOLO | GRENACHE SYRAH | IGP PAYS D'OC | FRANKRIJK
NELEMAN BIO | TEMPRANILLO BOBAL | DOC VALENCIA | SPANJE
BRIQUE D'OR | MERLOT | IGP PAYS D'OC | FRANKRIJK



60.00
8.00 | 42.00
36.00
6.00 | 28.00

6.00 | 32.00
5.00 | 26.00

6.00 | 32.00
5.00 | 26.00
5.00 | 26.00
4.50 | 22.00

7.00 | 34.00
5.00 | 26.00
5.00 | 26.00
4.50 | 22.00

CANTHAREL'S SELECTIE

CANTHAREL'S SELECTION

WIT · LICHT · DROOG · FRIS | WHITE · LIGHT · DRY · FRESH

ESK VALLEY | SAUVIGNON BLANC | MARLBOROUGH | NIEUW-ZEELAND
DOMAINE GAYDA | VIOGNIER | IGP PAYS D'OC | FRANKRIJK

WIT · ZACHT · ROND · SAPPIG | WHITE · SOFT · ROUND · JUICY

DOMAINE VINCENT DAMPT | CHABLIS | AOP CHABLIS | FRANKRIJK
DOMAINE GÉRALD TALMARD MACON BLANC UCHIZY | AOP MACON VILLAGES | FRANKRIJK
WEINGUT ALLENDORF WINKLER | RIESLING TROCKEN | VDP ORTSWIEN | DUITSLAND
CASA SILVA | OLD VINES SAUVIGNON GRIS | DO COLCHAGUA VALLEY | CHILI

WIT · RIJK · VOL · AROMATISCH | WHITE · RICH · FULL BODIED · AROMATIC

CHÂTEAU DE POMMARD MEURSAULT | AOP MERSAULT | BOURGOGNE | FRANKRIJK
BLACK STALLION | CHARDONNAY | AVA NAPA VALLEY | USA
CASA SILVA GRAN TERROIR LOLOL VIOGNIER | DOC COLCHAGUA VALLEY | CHILI
JEAN-MAX ROGER | CUVEE LES CAILLOTES | SANCERRE BLANC | AOP SANCERRE | FRANKRIJK
BELLINGHAM | BERNARD SERIES | OLD VINE CHENIN BLANC | WO COASTAL REGION | ZUID-AFRIKA

ROOD · SOEPEL · FRUITIG | RED · SMOOTH · FRUITY

MARQUÉS DE CACERES EXCELLENS | CRIANZA | DOCA RIOJA | SPANJE
JEAN LUC COLOMBO | LES ABEILLES | AOP COTES DU RHÔNE | FRANKRIJK
CASA SILVA RESERVA PINOT NOIR | DO COLCHAGUA VALLEY | CHILI

ROOD · ZACHT · ROND | RED · SMOOTH · ROUND

AMIRAL DE BEYCHEVELLE | AOP SAINT JULIEN | BORDEAUX | FRANKRIJK
CECILIA BERETTA | RIPASSO | DOC VALPOLICELLA CLASSICO | ITALIË
MASSERIA BORGO DEI TRULLI | LUCALE PRIMITIVO APPASSIMENTO | IGP PUGLIA | ITALIË
BRAZIN | ZINFANDEL | AVA LODI | USA

ROOD · KRACHTIG · VOL · INTENS | RED · POWERFUL · FULL · INTENSE

JEAN LUC COLOMBO | LES BARAVELLES | AOP CHATEAU NEUF DU PAPE | RHÔNE | FRANKRIJK
BELLINGHAM | BUSH WINE PINOTAGE | W.O. PAARL | ZUID-AFRIKA
NOBLES WINES | CABERNET SAUVIGNON | AVA LODI | USA
CASA SILVA | LOS LINGUES | CARMENERE | DO COLCHAGUA VALLEY | CHILI
CHATEAU CAMPET | AOP CADILLAC | COTES DE BORDEAUX | FRANKRIJK



42.00
28.00

48.00
40.00
32.00
32.00

98.00
72.00
62.00
54.00
50.00

34.00
28.00
26.00

98.00
42.00
38.00
34.00

98.00
68.00
52.00
48.00
34.00



VOORGERECHTEN

STARTERS

ZALM | SALMON 15.00

Bonbon & salade van gerookte zalm • komkommer • radijs • dille mayonaise
Bonbon & salad of smoked salmon • cucumber • radish • dill mayonaise

CARPACCIO | CARPACCIO 14.00

Rundercarpaccio • truffelcrème • rucola • pijnboompitten • Parmezaanse kaas
Beef carpaccio • truffle crème • rocket leaves • pine nuts • Parmesan cheese

BOEREN PATÉ | FARMHOUSE MEAT PIE 14.00

Mesclun salade met appel • getoaste brioche • vinaigrette van rode wijn en hazelnoten
Mesclun salad with apple • toasted brioche • dressing of red wine and hazelnuts

AAI HOLLANDSE ASPERGES | AAI DUTCH WHITE ASPARAGUS  13.00


Salade van asperges • doperwten • munt • citroen • geroosterde tuinbonen
Salad of white asparagus • green peas • mint • lemon • roasted broadbeans

VITELLO TONNATO | VITELLO TONNATO 13.00


Dun gesneden gebraden kalfsvlees • tonijncrème • rucola • kappertjes
Finely sliced roast veal • tuna mayonnaise • rocket leaves • capers

ZEEBAARS “CEVICHE” | SEABASS “CEVICHE” 12.50


Zeebaars • rode paprika • rode peper • limoen • gefrituurde quinoa • koriander
Seabass • paprika • red pepper • lime • deep fried quinoa • coriander

CAESAR SALADE | CAESAR SALAD  10.00

Romaine sla • zacht ei • Parmezaanse kaas • croutons • Caesar dressing
Romaine lettuce • soft egg • Parmesan cheese • croutons • Caesar dressing

TOMATENSOEP | TOMATO SOUP  8.00

Romige tomatensoep • ravioli van spinazie • basilicum • gedroogde tomaat • knoflookcroutons
Creamy tomato soup • ravioli of spinach • basil • sun-dried tomato • garlic croutons

MOSTERD “VELOUTE” | VELOUTE OF MUSTARD  8.50

Traditionele fluweelachtige soep • witte wijn • aardappel crunch • kaascrème
Traditional silky smooth soup • white wine • potato crunch • cheese cream

HOLLANDSE ASPERGE SOEP | DUTCH WHITE ASPARAGUS SOEP  8.50

Traditionele romige aspergesoep • prei olie • crostini
Traditional creamy asparagus soup • leek oil • crostini

* Bij al onze hoofdgerechten serveren wij frietjes en een frisse salade. Op verzoek serveren wij u graag huisgemaakte appelmoes en wisselende seizoensgroente
We serve fries and a fresh salad with all our main courses. We serve you on request homemade applesauce and changing seasonal vegetables.

* Fijn als u bij ons met pin betaalt | *We appreciate paying by card*



 Deze gerechten zijn vegetarisch | *These dishes are vegetarian*

HOOFDGERECHTEN

MAIN COURSES

HOLLANDSE AAI ASPERGES | DUTCH AAI WHITE ASPARGUS 28.00

Peterselie aardappels • scharrelei • botersaus • keus van 1 van de onderstaande items
Parsley potatoes • egg • buttersauce • choice of 1 of the below items

Ambachtelijke slagersham | Geroosterde zalm filet | Gerookte portobello en truffel 
Traditional butchers ham | Pan fried salmon fillet | Smoked portobello and truffle 

ZEETONG | SOLE 42.00

Op de graat gebakken zeetong • beurre noisette • amandelen • citroen • spinaziesalade
Sole baked on the bone • beurre noisette • almonds • lemon • spinach salad

Let op: voor hotelgasten met een dinerarrangement geldt een toeslag van 8 euro | Please note: there is a surcharge of 8 euros for hotel guests with a dinner package

SCHELVIS | HADDOCK 25.00

Licht gerookte schelvis • warme huzarensalade • kreeftensaus • peterselie olie
Lightly smoked haddock • warm Dutch salad • lobster sauce • parsley oil

RUNDER Tournedos | FILLET OF BEEF 34.50

RUNDER RIB-EYE | BEEF RIB-EYE 29.50

ENTRECÔTE | ENTRECÔTE 25.00

Gegrild rundvlees • wilde spinazie • paddenstoelen • saus naar keuze

Grilled Beef • wild spinach • mushrooms • sauce of choice:

Peperroomsaus/peppercorn cream sauce | bearnaise saus/sauce | Stroganoff saus/sauce | champignonsaus/mushroom sauce

CANTHAREL SCHNITZEL | CANTHAREL SCHNITZEL 23.00

Krokant gebakken kalfsschnitzel (250gr) • champignonsaus

Crispy fried veal schnitzel • mushroom sauce

LAMS FILET | LAMB FILLET 24.00

Gebraden lamsfilet • Dijon mosterd • krokante knoflook • peterselie • citroen • honing tijmsaus

Roasted lamb fillet • Dijon mustard • crispy garlic • parsley • lemon • honey thyme sauce

MAÏSKIP SATE | CORNFED CHICKEN SATE 24.00


Gemarineerd maïskipfilet • satésaus • uienringen • atjar • kroepoek

Marinated cornfed chicken suprême • satay sauce • onion rings • atjar • prawn crackers

TAMME EEND | DUCK 26.00

Zacht gegaarde eend • karamel • rode biet • pistache • frambozenazijn

Gently cooked duck • caramel • beetroot • pistachio • raspberry vinegar

TRUFFEL RISOTTO | TRUFFLE RISOTTO  22.00

Romige risotto • truffel • groene asperges • ratatouille • Parmezaan cracker

Creamy risotto • truffle • green asparagus • ratatouille • Parmesan cracker

BIETEN & ARTISJOK “WELLINGTON” | BEETS & ARTICHOKE “WELLINGTON”  21.00

Bladerdeeg gebak gevuld met rode biet & artisjok • peperroomsaus

Puffed pastry filled with beetroots & artichoke • peppercorn cream sauce

GROENE & WITTE ASPERGES | GREEN & WHITE ASPARAGUS  22.00

Asperge en kruidensalade • quiche • truffel • gribichesaus

Asparagus herb salad • quiche • truffle • gribiche sauce