

CANTHAREL'S HUISWIJNEN

CANTHAREL'S HOUSE WINES

MOUSSEREND | SPARKLING

CASTELNEAU CHAMPAGNE | BRUT RÉSERVE CUVÉE | REIMS AOP CHAMPAGNE | FRANKRIJK
CASTELNEAU CHAMPAGNE | BRUT RÉSERVE CUVÉE | REIMS AOP CHAMPAGNE | FRANKRIJK
C. GREFFE EXCELLENCE | CHENIN BLANC | AOP VOUVRAY | FRANKRIJK
ROSE DEI PRONOL | GLERA | DOC VENETO | ITALIË
VENETINO MURRINA PROSECCO | DOC TREVISO | ITALIË

 
60.00
1/2 28.00
42.00
30.00
6.00 | 28.00

ROSÉ | ROSÉ

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

32.00
5.00 | 26.00

WIT | WHITE

TRASQUA | VERMENTINO | IGT TOSCANA | ITALIË
NELEMAN BIO | MACABEO SAUVIGNON BLANC | DO VALENCIA | SPANJE
OYNOS | PINOT GRIGIO | TERRE SICILIANE | ITALIË
BRIQUE D'OR | CHARDONNAY | IGP PAYS D'OC | FRANKRIJK

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

ROOD | RED

MASSERIA BORGO DEI TRULI | NEGROAMARO | IGP PUGLIA | 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

6.00 | 32.00
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
JEAN GEILER | PINOT GRIS | AOP ELSACE | FRANKRIJK


42.00
34.00

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

48.00
40.00
32.00
32.00

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 | CUVÉE LES CAILLOTES | SANCERRE BLANC | AOP SANCERRE | FRANKRIJK

78.00
68.00
58.00
48.00

ROOD · SOEPEL · FRUITIG | RED · SMOOTH · FRUITY

BRAZIN | ZINFANDEL | AVA LODI | USA
CASA SILVA RESERVA PINOT NOIR | DO COLCHAGUA VALLEY | CHILI

52.00
34.00

ROOD · ZACHT · ROND | RED · SMOOTH · ROUND

AMIRAL DE BEYCHEVELLE | AOP SAINT JULIEN | BORDEAUX | FRANKRIJK
1924 WHISKY BARREL-AGED | AVA LODI
CECILIA BERETTA | RIPASSO | DOC VALPOLICELLA CLASSICO | ITALIË
MASSERIA BORGO DEI TRULLI | LUCALE PRIMITIVO APPASSIMENTO | IGP PUGLIA | ITALIË

78.00
62.00
42.00
38.00

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
CASA SILVA | LOS LINGUES | CARMENERE | DO COLCHAGUA VALLEY | CHILI
CHATEAU DU LORT | AOC BORDEAUX SUPERIEUR | FRANKRIJK

78.00
68.00
48.00
34.00



VOORGERECHTEN

STARTERS

TONIJN TUNA	15.00
Tataki • sesam • komkommer • radijs • gember • ponzu 2-4-11-12-13 <i>Tataki • sesame • cucumber • radish • ginger • ponzu</i>	
CARPACCIO CARPACCIO	14.00
Rundercarpaccio • truffelcrème • rucola • pijnboompitten • Parmezaanse kaas 3-8-14 <i>Beef carpaccio • truffle crème • rocket leaves • pine nuts • Parmesan cheese</i>	
BIETEN BEETROOTS 🌿	10.00
Minuut marinade van rode bieten • hummus • amandel crumble • salade • vinaigrette 2-9-11-13-14 <i>A la minute marinated beetroots • hummus • almond crumble • salad • dressing</i>	
SNIJBONEN RUNNERBEANS 🌿	12.00
Gegrilde SniJBonen salade • zoet zure rode ui • hazelnoot vinaigrette • burattini 3-8-9-13 <i>Grilled runnerbean salad • sweet and sour red onion • hazelnut dressin • Burrattini</i>	
VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO	13.00
Dun gesneden gebraden kalfsvlees • tonijncrème • rucola • kappertjes 2-3-4-13-14 <i>Finely sliced roast veal • tuna mayonnaise • rocket leaves • capers</i>	
ZALM "COCKTAIL" SALMON "COCKTAIL"	12.50
Gerookte zalm • appel • avocado • kropsla • citroen mayonaise 3-4-8-13-14 <i>Smoked salmon • apple • avocado • lemon mayonaise • lettuce</i>	
CAESAR SALADE CAESAR SALAD 🌿	10.00
Romaine sla • zacht ei • Parmezaanse kaas • croutons • Caesar dressing 2-3-8-13-14 <i>Romaine lettuce • soft egg • Parmesan cheese • croutons • Caesar dressing</i>	
TOMATENSOEP TOMATO SOUP 🌿	8.00
Romige tomatensoep • ravioli van spinazie • basilicum • gedroogde tomaat • knoflookcroutons 2-3-8-13 <i>Creamy tomato soup • ravioli of spinach • basil • sun-dried tomato • garlic croutons</i>	
VELOUTE VAN KERVEL VELOUTE OF CHERVIL 🌿	8.50
Fluweelachtige kervel soep • witte wijn • aardappel crunch • prei olie 2-8-13-14 <i>Silky smooth chervil soup • white wine • potato crunch • leek oil</i>	
HOLLANDSE GROENTESOEP DUTCH VEGETABLE SOUP	8.00
Groentesoep • runder stoofvlees • vermicelli • peterselie 1-2 <i>Vegetable soup • stewed beef • vermicelli • parsley</i>	

* 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

ZEETONG SOLE	42.00
Op de graat gebakken zeetong • beurre noisette • amandelen • citroen • spinaziesalade 2-4-8-9 <i>Sole baked on the bone • beurre noisette • almonds • lemon • spinach salad</i>	
<i>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</i>	
KABELJAUW COD FISH	25.00
Gebakken kabeljauw filet • gestoofde prei • zeekraal • kerrie • beurre blanc 4-8-13 <i>Pan-fried Cod fillet • stewed leeks • marsh samphire • curry spices • white butter sauce</i>	
ZALM SALMON	24.00
Huid gebakken zalmfilet • venkel • citroen • tomaten coulis • kruidensalade 8-13-14 <i>Skin baked salmon fillet • fennel • lemon • tomato coulis • herb salad</i>	
TRUFFEL RISOTTO TRUFFLE RISOTTO 🌿	22.00
Romige risotto • truffel • Parmezaan cracker 1-8-13 <i>Creamy risotto • truffle • Parmesan cracker</i>	
RODE PAPRIKA RED BELLPEPPER 🌿	22.00
Gevulde paprika • aubergine stoof • courgette • tomaat • basilicum 13 <i>Stuffed red bellpepper • aubergine stew • courgette • tomato • basil</i>	
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 1-3-8-13 <i>Grilled Beef • wild spinach • mushrooms • sauce of choice: Peperroomsaus/peppercorn cream sauce bearnaise saus/sauce Stroganoff saus/sauce champignonsaus/mushroom sauce 2</i>	
CANTHAREL SCHNITZEL CANTHAREL SCHNITZEL	23.00
Krokant gebakken kalfsschnitzel (250gr) • champignonsaus 2-3-8-13 <i>Crispy fried veal schnitzel • mushroom sauce</i>	
KALFS PICANHA VEAL PICANHA	24.00
BBQ kalf picanha • mais • salsa verde • cowboy boter 8-13-14 <i>BBQ veal picanha • corn • salsa verde • cowboy butter</i>	
MAÏSKIP SATE CORNFED CHICKEN SATE	24.00
Gemarineerd maïskipfilet • satésaus • uienringen • atjar • kroepoek 2-5-8-10-11-13 <i>Marinated cornfed chicken suprême • satay sauce • onion rings • atjar • prawn crackers</i>	
TAMME EEND DUCK	26.00
Zacht gegaarde eend • karamel • rode biet • pistache • frambozenazijn 2-8-9-12-13-14 <i>Gently cooked duck • caramel • beetroot • pistachio • raspberry vinegar</i>	

Sommige gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten; heeft u een allergie of intolerantie, vraag dan uw tafelheer/dame om informatie en mogelijke aanpassingen van de gerechten | *Some dishes may contain traces of allergens; if you have an allergy or intolerance, ask your table host for information and possible adjustments to the dishes*

