

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

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

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

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

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-gemarineerde rode bieten • hummus • amandelcrumble • salade • vinaigrette 2•9•13•14 <i>A la minute marinated beetroots • hummus • almond crumble • salad • dressing</i>	
EEND & SNIJBONEN DUCK & RUNNERBEANS	14.00
Dun gesneden eendenfilet • snijbonensalade • zoetzure rode ui • grove mosterd 3•8•9•13•14 <i>Duckbreast • runnerbean salad • sweet & sour red onion • mustard</i> 🌿 <i>Vegetarische optie met gerookte Burrata en shiitake Vegetarian option with smoked Burrata and shiitake mushrooms</i>	
BOEREN PEPER PATE FARMERS PATE	13.00
Paté van varken en kip • brioche • uiencompote • salade 2•3•9•13•14 <i>Pate of pork & chicken • brioche • onion compote • salad</i>	
ZALM “BONBON” SALMON “BONBON”	12.50
Gerookte zalm • zalmsalade • kropsla • dille-emulsie 1•2•3•4•13•14 <i>Smoked salmon • salmon salad • lettuce • dill emulsion</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>	
POMPOENSOEP PUMPKINSOUP 🌿	8.50
Fluweelachtige pompoensoep • nootmuskaat • mascarpone • pompoenolie 8•14 <i>Silky smooth pumpkin soup • nutmeg • mascarpone • pumpkin oil</i>	
FRANSE UIENSOEP FRENCH ONION SOUP 🌿	8.50
Traditionele uiensoep • rode wijn • stokbrood • gruyèrekaas 2•8•13 <i>Traditional onion soup • red wine • French baguette • Gruyère cheese</i>	

HOOFDGERECHTEN

MAIN COURSES

ZEETONG SOLE	42.00
Op de graat gebakken zeetong • beurre noisette • amandelen • citroen • spinaziesalade 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>	
ZALM SALMON	24.00
Op de huid gebakken zalmfilet • gestoofde prei • zeekraal • saffraanolie • witte wijnsaus 4•8•13 <i>Skin-baked salmon fillet • stewed leeks • marsh samphire • saffron oil • white wine sauce</i>	
SKREI “WINTER KABELJAUW” SKREI	24.00
Op de huid geroosterde skrei • stampot van aardappel & witlof • crème fraîche • kreeftensaus 4•5•8•13 <i>Skin roasted skrei • potato & chicory mash • crème fraiche • lobster sauce</i>	
TOURNEDOS FILLET OF BEEF	34.50
RIB-EYE BEEF RIB-EYE	29.50
ENTRECÔTE ENTRECÔTE	25.00
Gegrild rundvlees • wilde spinazie • paddenstoelen • saus naar keuze 1•2•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</i>	
CANTHAREL SCHNITZEL CANTHAREL SCHNITZEL	23.00
Krokant gebakken kalfsschnitzel • champignonsaus 2•3•8•13 <i>Crispy fried veal schnitzel • mushroom sauce</i>	
MAÏSKIP SATÉ CORNFED CHICKEN SATAY	24.00
Gemarineerde maïskipfilet • satésaus • uienringen • atjar • kroepoek 2•5•8•10•11•13 <i>Marinated cornfed chicken suprême • satay sauce • onion rings • atjar • prawn crackers</i>	
HERT VENISON	26.00
Hert biefstuk • poivradesaus 8•13 <i>Venison steak • poivrade sauce</i>	
WILDZWIJN “RACK” RACK OF WILDBOAR	25.00
Gebakken wildzwijnrack • zuurkool • truffel • appelciderglaze 1•8•13•14 <i>Baked rack of wild boar • sauerkraut • truffle • apple cider glaze</i>	
TRUFFEL RISOTTO TRUFFLE RISOTTO 🌿	22.00
Romige risotto • winterse groenten • Parmezaan cracker 8•13 <i>Creamy risotto • winter vegetables • Parmesan cracker</i>	
POMPOEN “KALEBAS” ACORN PUMPKIN “GOURD” 🌿	23.00
Gevuld • belugalinzen • kastanjechampignons • gerookte paprika • pompoenpitten • vinaigrette 9•13 <i>Stuffed • beluga lentils • chestnut mushrooms • smoked paprika • pumpkin seeds • vinaigrette</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*



- * Bij al onze hoofdgerechten serveren wij frietjes en een frisse salade. Op verzoek serveren wij graag huisgemaakte appelmoes en wisselende seizoensgroenten.
We serve fries and a fresh salad with all our main courses. On request, we serve homemade applesauce and seasonal vegetables.
- * Fijn als u bij ons met pin betaalt | *We appreciate paying by card*
- 🌿 Deze gerechten zijn vegetarisch | *These dishes are vegetarian*