

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
 VENETINO MURRINA PROSECCO | DOC TREVISO | ITALIË
 ROSE DEI PRONOL | GLERA | DOC VENETO | ITALIË

ROSÉ | ROSÉ

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

WIT | WHITE

BRIQUE D'OR | CHARDONNAY | IGP PAYS D'OC | FRANKRIJK
 NELEMAN BIO | MACABEO SAUVIGNON BLANC | DO VALENCIA | SPANJE
 BOTANIA | VERDEJO | RUEDA | SPANJE
 OYNOS | PINOT GRIGIO | TERRE SICILIANE | ITALIË

ROOD | RED

BRIQUE D'OR | MERLOT | IGP PAYS D'OC | FRANKRIJK
 DOMAINE GAYDA | FLYING SOLO | GRENACHE SYRAH | IGP PAYS D'OC | FRANKRIJK
 NELEMAN BIO | TEMPRANILLO BOBAL | DOC VALENCIA | SPANJE
 ZONELLO | PRIMITIVO | IGP PUGLIA | ITALIË



60.00
 1/2 32.00
 6.00 | 28.00
 30.00

5.00 | 26.00
 32.00

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

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

CANTHAREL'S SELECTIE

CANTHAREL'S SELECTION

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

WEINGUT ALLENDORF WINKLER | RIESLING | VDP ORTSWIEN | DUITSLAND
 ESK VALLEY | SAUVIGNON BLANC | MARLBOROUGH | NIEUW-ZEELAND

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

CASA SILVA | OLD VINES SAUVIGNON GRIS | DO COLCHAGUA VALLEY | CHILI
 JEAN GEILER | PINOT GRIS | AOP ELSACE | FRANKRIJK
 DOMAINE VINCENT DAMPT | CHABLIS | AOP CHABLIS | FRANKRIJK

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

DOMAINE GAYDA | VIOGNIER | IGP PAYS D'OC | FRANKRIJK
 JEAN-MAX ROGER | CUVEE LES CAILLOTES | SANCERRE BLANC | AOP SANCERRE | FRANKRIJK
 BLACK STALLION | CHARDONNAY | AVA NAPA VALLEY | USA

ROOD • SOEPEL • FRUITIG | RED • SMOOTH • FRUITY

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

ROOD • ZACHT • ROND | RED • SMOOTH • ROUND

MASSERIA BORGO DEI TRULLI | LUCALE NEGROAMARO APPASSIMENTO | IGP PUGLIA | ITALIË
 CECILIA BERETTA | RIPASSO | DOC VALPOLICELLA CLASSICO | ITALIË
 BELLINGHAM | SYRAH MOUVERDRE VIOGNIER | W.O. PAARL | ZUID-AFRIKA
 AMIRAL DE BEYCHEVELLE | AOP SAINT JULIEN | BORDEAUX | FRANKRIJK

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

CHATEAU DU LORT | AOC BORDEAUX SUPERIEUR | FRANKRIJK
 CASA SILVA | LOS LINGUES | CARMENERE | DO COLCHAGUA VALLEY | CHILI
 BELLINGHAM | BUSH WINE PINOTAGE | W.O. PAARL | ZUID-AFRIKA



32.00
 42.00

34.00
 38.00
 65.00

32.00
 52.00
 72.00

34.00
 52.00

32.00
 42.00
 62.00
 78.00

34.00
 48.00
 68.00



VOORGERECHTEN

STARTERS

VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO	14.00
Dun gesneden gebraden kalfsvlees • tonijncrème • rucola • kappertjes 3•4•13•14 <i>Finely sliced roasted veal • tuna mayonnaise • rocket leaves • capers</i>	
CARPACCIO CARPACCIO	15.00
Rundercarpaccio • truffelcrème • rucola • pijnboompitten • Parmezaanse kaas 3•8•14 <i>Beef carpaccio • truffle crème • rocket leaves • pine nuts • Parmesan cheese</i>	
BIETEN BEETROOTS 🌿	11.00
Minuut-gemarineerde rode bieten • hummus • amandelcrumble • salade • vinaigrette 2•9•13•14 <i>A la minute marinated beetroots • hummus • almond crumble • salad • dressing</i>	
SPINAZIESALADE SPINACH SALAD	12.00
Salade van jonge spinazie • burrattini • Parmaham • pestomayonaise • zuurdesemcroutons 2•3•8•9•14 <i>Salad of baby spinach • burrattini • Parma ham • pesto mayonnaise • sourdough croutons</i> 🌿 <i>Vegetarische optie zonder Parmaham Vegetarian option without Parma ham</i>	
BOEREN PEERPATÉ FARMERS PATÉ	13.00
Paté van varken en kip • brioche • uiencompote • salade 2•3•13•14 <i>Pate of pork & chicken • brioche • onion compote • salad</i>	
ZALM “BONBON” SALMON “BONBON”	13.00
Gerookte zalm • zalmsalade • kropsla • dille-emulsie 1•2•3•4•13•14 <i>Smoked salmon • salmon salad • lettuce • dill emulsion</i>	
VENKELSALADE FENNEL SALAD 🌿	11.00
Salade van venkel • waterkers • sinaasappel • Gorgonzola • walnoten • balsamicovinaigrette 8•9•13•14 <i>Salad of fennel • watercress • orange • Gorgonzola • walnuts • balsamic vinaigrette</i>	
TOMATENSOEP TOMATO SOUP 🌿	8.50
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>	
AARDAPPEL & PREI VELOUTÉ POTATO & LEEK VELOUTÉ	8.50
Fluweelzachte soep van aardappel en prei • saffraanolie • spek • amandelcrumble 8•9 <i>Velvety soup of potato and leeks • saffron oil • bacon • almond crumble</i> 🌿 <i>Vegetarische optie zonder spek Vegetarian option without bacon</i>	
FRANSE UIENSOEP FRENCH ONION SOUP 🌿	8.50
Traditionele uiensoep • rode wijn • stokbrood • Gruyère kaas 2•8•13 <i>Traditional onion soup • red wine • French baguette • Gruyère cheese</i>	

* 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*

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>	
KABELJAUW COD	25.00
Huidgeroosterde kabeljauw • stampot van aardappel & witlof • crème fraîche • kreeftensaus 4•5•8•13 <i>Skin-roasted cod • potato & chicory mash • crème fraîche • lobster sauce</i>	
TOURNEDOS FILLET OF BEEF	34.50
RIB-EYE BEEF RIB-EYE	29.50
ENTRECÔTE ENTRECÔTE	26.00
LADY STEAK LADY STEAK	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 bearnaisesaus/sauce Stroganoff saus/sauce champignonroomsaus/mushroom sauce</i>	
CANTHAREL SCHNITZEL CANTHAREL SCHNITZEL	24.00
Krokant gebakken kalfsschnitzel • Stroganoffsaus 2•3•13 <i>Crispy fried veal schnitzel • Stroganoff sauce</i>	
MAÏSKIP SATÉ CORNFED CHICKEN SATAY	24.00
Gemarineerde maïskip (dijvlees) • satésaus • uienringen • atjar • kroepoek 2•5•8•10•11•13 <i>Marinated corn-fed chicken thigh • satay sauce • onion rings • atjar • prawn crackers</i>	
VARKENSHAAS “CANTHAREL” FILLET OF PORK “CANTHAREL”	25.00
Gebakken varkenshaas • paprika • bosui • tomaat • chorizo • champignonroomsaus 2•8•13 <i>Roasted fillet of pork • bell pepper • spring onion • tomato • chorizo • mushroom sauce</i>	
TRUFFEL RISOTTO TRUFFLE RISOTTO 🌿	22.00
Romige risotto • winterse groenten • Parmezaan cracker 8•13 <i>Creamy risotto • winter vegetables • Parmesan cracker</i>	
TARTE FINE VOORJAARSGROENTEN SPRING VEGETABLES 🌿 PLANTAARDIG	23.00
Uienmarmelade • cantharel • Quorn • peterseliesaus 2•3•13 <i>Onion marmalade • chanterelle • Quorn • parsley sauce</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*

