

CANTHAREL CASUAL PAAS LUNCH

Frans stokbrood	5
Pain rustique <i>Geserveerd met boerenboter & olijfolie</i>	7
Tomatensoep	8
Gevulde Scharrel eieren <i>Hamrolletjes, augurk, peterselie</i>	9
Velouté van Hollandse asperges <i>Spinazie, shiitake, gerookte amandelen</i>	9
Croque Monsieur "Cantharel" <i>Franse tosti met ham, Remeker-kaas, bechamel- kaassaus</i>	10
Club Sandwich <i>Eiersalade, tomaat, bacon, groentechips</i>	12
Gegrilde groene asperges <i>Paprikasalsa, burrata, basilicum, olijfolie</i>	14
Waldorfsalade cocktail <i>Scharrelkip, bleekselderij, mandarijn, walnoot, kerrie- mayonaise</i>	15
Zalm gravad lax <i>Aardappel, dille, citroen, remouladesaus</i>	15
Carpaccio salade met lers rundvlees <i>Pijnboompitten, Parmezaanse kaas, truffelmayonaise</i>	15
Hollandse garnalencocktail <i>Cocktailsaus, ijsbergsla, citroen, melbatoast</i>	18



Paas Lunch Etagère (vanaf 2 personen) 20 p.p.

Een collectie van kleine gerechtjes: tomatensoep, rundercarpaccio, charcuterie, gevulde eitjes, krokante ravioli van paddenstoelen, salade van groene asperges en burattini, focciabrood met pesto

Sate van maïskip 20

Kroepoek, uienring, atjar, frieten

Wagyu hamburger 22

Briochebol, kaas, scharrelei, frieten, truffelmayonaise

Truffelrisotto 24

Kleine groenten, kruidensalade, Parmezaancracker

Kalfschnitzel 25

Champignonroomsaus

Gegrild rundvlees entrecote 26

Keuze uit bearnaisesaus of pepersaus. Geserveerd met frieten, sperziebonen en salade

Gebakken zeetong 45

Aardappelpuree, wilde spinazie, beurre noisette

Koffie of thee Royal 9

Thee of koffie geserveerd met een collectie van friandises naar eigen keuze

Vanille crème brûlée 9

Coupe Dame Blanche 9

Coupe Montblanc 9.50

Vanille- en chocolade-ijs, advocaat, slagroom

Chocolade brownie 10

Karamelfudge, abrikozen, vanilleroomijs

Citroen 2025 12

Citroenmousse en -curd, witte chocolade, aardbeiencompote

Regionale & internationale kazen van de kaasbar 14

8 soorten kaas, rabarberstroop, druiven, crackers

