

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



60.00
42.00
6.00 | 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

6.00 | 32.00
5.00 | 26.00

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

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 | CUVEE LES CAILLOTES | SANCERRE BLANC | AOP SANCERRE | FRANKRIJK

98.00
72.00
62.00
54.00

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

98.00
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

98.00
68.00
48.00
34.00




VOORGERECHTEN

STARTERS

ZALM | SALMON 15.00
Tataki • sesam • komkommer • radijs • gember • ponzu | 2-4-11-12-13
Tataki • sesame • cucumber • radish • ginger • ponzu

CARPACCIO | CARPACCIO 14.00
Rundercarpaccio • truffelcrème • rucola • pijnboompitten • Parmezaanse kaas | 3-8-14
Beef carpaccio • truffle crème • rocket leaves • pine nuts • Parmesan cheese


BIETEN | BEETROOTS  10.00
Minuut marinade van rode bieten • hummus • amandel crumble • salade • vinaigrette | 2-9-13-14
A la minute marinated beetroots • hummus • almond crumble • salad • dressing

INCA TOMATEN | INCA TOMATOES  12.00
Tomaten salade • watermeloen • basilicum • citroen • burattini | 8-13
Tomato salad • watermelon • basil • lemon • burrattini


VITELLO TONNATO | VITELLO TONNATO 13.00
Dun gesneden gebraden kalfsvlees • tonijncrème • rucola • kappertjes | 3-4-13-14
Finely sliced roast veal • tuna mayonnaise • rocket leaves • capers

ZEEBAARS “CEVICHE” | SEABASS “CEVICHE” 12.50
Zeebaars • rode paprika • rode peper • limoen • gefrituurde quinoa • koriander | 2-3-4-8-13
Seabass • paprika • red pepper • lime • deep fried quinoa • coriander


CAESAR SALADE | CAESAR SALAD  10.00
Romaine sla • zacht ei • Parmezaanse kaas • croutons • Caesar dressing | 2-3-8-13-14
Romaine lettuce • soft egg • Parmesan cheese • croutons • Caesar dressing

TOMATENSOEP | TOMATO SOUP  8.00
Romige tomatensoep • ravioli van spinazie • basilicum • gedroogde tomaat • knoflookcroutons | 2-3-8-13
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 | 1-2-8-13-14
Traditional silky smooth soup • white wine • potato crunch • cheese cream

PAPRIKASOEP | BELL PEPPER SOUP  8.00
Soep van geroosterde paprika • prei olie • peperonata • crostini | 2
Roasted bell pepper soup • leek oil • peperonata • 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

ZEETONG | SOLE 42.00
Op de graat gebakken zeetong • beurre noisette • amandelen • citroen • spinaziesalade | 2-4-8-9
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

TONIJN NICOISE | TUNA NICOISE 26.00
Gegrilde tonijn steak • haricots verts • tomaat • zwarte olijf • scharrel ei • basilicum | 2-3-4-13
Grilled tuna steak • green beans • tomato • black olive • free range egg • basil

ZALM | SALMON 24.00
Huid gebakken zalmfilet • doperwtten • zeekraal • aardappel crunch • boter jus | 1-4-8-13
Skin baked salmon fillet • green peas • marsh samphire • potato crunch • butter jus

TRUFFEL RISOTTO | TRUFFLE RISOTTO  22.00
Romige risotto • truffel • Parmezaan cracker | 1-8-13
Creamy risotto • truffle • Parmesan cracker

GROENE ASPERGE | GREEN ASPARAGUS  22.00
Groene asperge & paddenstoelen quiche • kruiden salade • sjalotten vinaigrette | 2-3-8-13
Green asparagus & wild mushroom quiche • herb salad • shallot dressing

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
*Grilled Beef • wild spinach • mushrooms • sauce of choice:
Peperroomsaus/peppercorn cream sauce | bearnaise saus/sauce | Stroganoff saus/sauce | champignonsaus/mushroom sauce 2*

CANTHAREL SCHNITZEL | CANTHAREL SCHNITZEL 23.00
Krokant gebakken kalfsschnitzel (250gr) • champignonsaus | 2-3-8-13
Crispy fried veal schnitzel • mushroom sauce

IBERICO VARKENS RIB | IBERICO PORK RACK 24.00
Gebraden Iberische varkensrib • zoete aardappel • crème fraîche • chorizo • chimichurri | 8-13-14
Roasted Iberian pork rack • sweet potato • crème fraiche • chorizo • chimichurri

MAÏSKIP SATE | CORNFED CHICKEN SATE 24.00
Gemarineerd maïskipfilet • satésaus • uienringen • atjar • kroepoek | 2-5-8-10-11-13
Marinated cornfed chicken suprême • satay sauce • onion rings • atjar • prawn crackers

TAMME EEND | DUCK 26.00
Zacht gegaarde eend • karamel • rode biet • pistache • frambozenazijn | 2-8-9-12-13-14
Gently cooked duck • caramel • beetroot • pistachio • raspberry vinegar

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*

