



# 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 | CUVEE 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 marinade van rode bieten • hummus • amandel crumble • 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 • snijbonen salade • zoet zure rode ui • grove mosterd   8-9-13-14 <i>Duckbreast • runnerbean salad • sweet &amp; sour red onion • mustard</i> 🌿 <i>Vegetarische optie met gerookte Burrata en shiitake   Vegetarian option with smoked Burrata and shiitake mushrooms</i>	
BOEREN WILDPATÉ   FARMERS GAME PATE	13.00
Paté van wild • brioche brood • cranberry compote • salade   3-4-13-14 <i>Pate of Game • brioche bread • cranberry compote • salad</i>	
ZALM “BONBON”   SALMON “BONBON”	12.50
Gerookte zalm • zalmzalade • 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 • gruyere kaas   2-8-13 <i>Traditional onion soup • red wine • french baguette • gruyere kaas</i>	

\* Bij al onze hoofdgerechten, met uitzondering van de wild gerechten, 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, with the exception of game dishes. 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 arevegetarian*

# 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
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>	
TRUFFEL RISOTTO   TRUFFLE RISOTTO 🌿	22.00
Romige risotto • winterse groenten • Parmezaan cracker   8-13 <i>Creamy risotto • winter vegetables • Parmesan cracker</i>	
ACORN POMPOEN”KALEBAS   ACORN PUMPKIN “GOURD” 🌿	23.00
Gevuld • rode linzen • kastanje champignons • gerookte paprika • pompoenpitten • vinaigrette   2-9-12-13 <i>Roasted Cauliflower • red lentils • chestnut mushrooms • smoked paprika • pumpkin seeds • vinaigrette</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:</i> <i>Peperroomsaus/peppercorn cream sauce   bearnaise saus/sauce   Stroganoff saus/sauce   champignonsaus/mushroom sauce 2</i>	
CANTHAREL SCHNITZEL   CANTHAREL SCHNITZEL	23.00
Krokant gebakken kalfsschnitzel • champignonsaus   2-3-8-13 <i>Crispy fried veal schnitzel • mushroom sauce</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>	
HERT   VENISON	26.00
Hertenbiefstuk • poivrade saus • rodekool • rode wijn peer • spruiten • aardappelpuree   8-13 <i>Venison steak • poivrade sauce • red cabbage • red wine pear • Bruxelles sprouts • potato mash</i>	
WILD “SHEPARDS PIE”   GAME “SHEPARDS PIE”	24.00
Wildstoof • bruin bier • kruidkoek • chocolade • rodekool • rode wijn peer • spruiten • aardappelpuree   2-8-13   <i>Game stew • brown beer • spice cake • chocolate • red cabbage • red wine pear • Bruxelles sprouts • potato mash</i>	
WILD PROEVERIJ   GAME TASTING	34.00
Gekonfijte eend • herten saucisse • wildzwijn rack • wildstoof • wildjus • rodekool • rode wijn peer • spruiten • aardappelpuree   2-8-9-13-14   <i>Confit of duck • venison • wild boar • game stew • game jus • red cabbage • red wine pear • Bruxelles sprouts • potato mash</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*

