



## MENUKAART STOUTE KAREL

Onze gerechten zijn om te delen, samen eten maakt samen zijn nog gezelliger. U kiest steeds een paar gerechten die u lekker samen opeet. Heeft u nog trek; gewoon nog een rondje bestellen en de tijd gebruiken om de gekozen wijn nog eens, maar nu intenser te proeven.

Probeer met uw gasten eens wat anders, ervaar wat vers en eerlijk gemaakt eten een totaal andere beleving geeft en deel uw ervaringen met elkaar en wellicht met andere gasten; we zijn per slot van rekening een bar.

We maken onze gerechten geheel in eigen huis, ondanks een kleine bezetting bieden we regelmatig een nieuw assortiment met in dat assortiment veel aandacht voor vegetarische gerechten. Voor de veganist hebben we slechts een beperkt aanbod, vraagt u daarnaar bij onze medewerkers. Als er sprake is van voedsel intoleranties of allergieën graag vooraf even melden.

### KOUDE GERECHTEN

---

#### Oesters, per stuk / per half dozijn

€ 3,75/€ 20,00

We serveren u Ierse Duncan Oesters no2, romig, zacht/zilt met een rode wijn vinaigrette

Wijn: *Château Lavernette Cremant de Bourgogne* €9,50

#### Hummus van Knolselderij

€ 8,75

Heerlijk zachte humus met een twist, niet van kikkererwten maar van knolselderij. Anders, zachter, lekkerder. Geserveerd met pita brood

Wijn: *Bott Freres Auxerrois Réserve Blanc* €9,25

#### Broodplank

€ 9,50

Echt Frans stokbrood; biologisch meel, water, zeezout en zijn eigen zuurdesemcultuur. Van Menno stokbrood, Franse boter & dipje, zoutjes en olijven

#### Aubergine

€ 10,50

2 halve aubergines, gegrild met spinazie salade, feta & gebrande noten, verse groente; meer is niet nodig!

Wijn: *Landais Tursan Eugenie Sauvignon Blanc* €6,50

#### Sardines

€ 11,25

Een vergeten lekkernij uit de mediterrane, Zo waanzinnig lekker en zo simpel.

Franse sardines, "La perle de dieux", de naam alleen al.....heerlijk, eerlijk en vooral echt Frans, stokbrood, zoetzuur en een fantastisch glas wit.

Wijn: *La Veneranda Grechetto Wit* €9,50

#### Makreel

€ 14,50

We maken een tartaar van vers gerookte makreel, rode biet, dille en zoetzure komkommer, om je vingers bij af te likken, bestel 'm in combinatie met onze wijn suggestie. Uw avond kan niet kapot.

Wijn: *Chardonnay Viognier Blanc 'Onze'* € 8,00

**Burrata** € 17,50  
Jong, zacht maar smaakrijk en krachtige burrata met groene groenten, frambozen, balsamico, & amandelen. Foto's van dit gerecht mag u maken ... De wijn bij dit gerecht is delicaat, in balans, benieuwd naar uw mening.  
Wijn: *Vin Blanc par Joseph Burrier Bourgogne Alligoté* € 9,75

**Pata Negra** € 21,50  
100 gram van de heerlijkste Iberico ham, prachtig dun gesneden, in huis op onze Berkel snijmachine. We serveren er natuurlijk Pan con tomate bij.  
Wijn: Een bijzonder mooie, op hout gerijpte Riesling, Grand Cru van *Bott Freres Riesling Grand Cru* €15,00

## WARME GERECHTEN

---

**Bitterballen Kreeft of Oude Kaas, per 2 stuks** € 5,25/€ 4,75  
Dit zijn, maar dat begreep u al geen doorsnee ballen, in een mooi krokante jas, perfect gefrituurd vindt u een vulling van kreeft of oude kaas, beide moet u geprobeerd hebben.  
We geven hier geen wijnsuggesties, of u deze lekkernij nou combineert met wit, rood, een glas bier of een glas whisky, het smaakt allemaal top!

**Frites** € 5,00  
Vers gesneden Frites, geserveerd met een op Franse receptuur gebaseerde mayonaise.

**Venkel** € 8,50  
Hoe van een simpele groente een buitengewoon gerecht te maken. Gestoomde venkel, gecombineerd met kappertjes, olijfjes en tomaat. De meest overtuigende carnivoor gaat om!  
Wijn: *Domaine Adèle Rouzé Quincy, sauvignon blanc* € 9,75

**Mosselen** € 8,50  
Uit de oven en erg heet opgediend, schaalpje mosselen met onze eigen kruidenboter en ons echt franse stokbrood.  
Wijn: *Domaine Lauzeta Corteza Rosé* € 9,25

**Flammkuchen** € 10,50  
Onze huisgemaakte Flammkuchen met een steeds weer wisselende afwerking. Variërend van Gorgonzala / Peer tot gekarameliseerde Sjalot. Afhankelijk van de fantasie van de chef.  
Wijn: *Clos de Fees Modeste, rood* € 7,50

**Stoute ballen** € 11,50  
Terug van even weggeweest, "piece de résistance" op onze kaart. Altijd heerlijk, gehaktballetjes van de chef, mooi lam/rundvlees. In één portie vindt u 4 van die heerlijke ballen in een heerlijk kruidige tomatensaus met artisjok en koriander.  
Wijn: een geweldenaar *Reichsrat Von Buhl Spätburgunder Trocken* € 9,00

**Ravioli** € 15,50  
Hoe je van een simpele pasta iets steeds weer verrassends maakt laat onze ravioli je zien, met een zalige dressing, die steeds weer anders is, want.....de ravioli is steeds weer anders gevuld (4 st)  
Wijn: *Chateau Caraguilhes Solus Blanc* € 12,50

**Zeebaars** € 23,75  
Deze zeebaarsfilets worden u per 2 stuks aangeboden, op de huid gebakken, precies gaar en u aangeboden met een heerlijke saus, natuurlijk bereid met een

heerlijke vin blanc, en eerlijke Franse, gezouten roomboter. Dragon en geroosterde hazelnoot geven de zeebaars vleugels.  
*WijnTip: een frisdroge Pinot Gris uit Rheinhessen Stefan Winter Grauburgunder € 6,50*

**Garnalen** € 20,25

Mooie, grote gamba's, de body is gepeld, kop en staart mag u zelf doen.  
De garnalen worden u aangeboden met een zalige gember / limoen dressing  
*Wijn: Hier past niets beter bij dan een droge, frisse en een heel klein beetje prikkelende Muscadet Sur Lie Gravelle € 7,00*

**Lamsspies 2st** € 13,75

Voor de eerlijke carnivoor twee werkelijk heerlijke lamsspiezen, met tabouleh en een yoghurt dip, niet te veel dippen, het vlees is al zo lekker!  
*Wijn: dat kan alleen de Spaanse Vivanco Crianza Tempranillo zijn, perfect! € 7,75*

**Ribs (zonder ribs)**

Varkens ribbetjes, zonder bot, kluiven zonder ongemak, de ribbetjes zijn met hoisin gelakt, vervolgens opgemaakt met tex mex kruim.

*Wijn: de favoriet van Joost, Domaine La Bouïssière Vacqueras € 10,00*

€ 19,75

€ 27,50

**Flat Iron**

Prachtig mals stuk rundvlees (Sukade), 250 Gr. U aangeboden met een huisgemaakte chimichurri, samengesteld uit Spaanse extra vierge olijfolie en verse kruiden.

*Wijn: een donkerrode, lekkere volle Saint Joseph Rouge, Syrah € 15,00*

**Boeuf d'Onglet 200g/400g**

Van het Aquitaine rund, een prachtig, vrij buiten opgegroeid dier dat na een weliswaar kort (3jaar) maar goed leven naar de slager mocht. Wij bereiden het vlees door kort te braden op hoog vuur, daarna laten we het vlees enige tijd rusten om het vervolgens lauwwarm en rood te serveren, opgemaakt met een teriyaki saus.

*Wijn: Fruitige, zachte rode Medoc, Chateau Haut Barrail, Merlot € 9,00*

€ 23,50/€ 35,50

*Vraag ook naar de gerechten die we naast de kaart serveren & bekijk ons uitgebreide wijnboek voor meer wijn-spijs combinaties!*

## KAAS/DESSERT

---

**Kaasplank 1p. / 2p.**

Kaasplank van Fromagerie Guillaume. We serveren 3 soorten kaas met toast en compote, te bestellen voor 1 persoon (50g) of 2 personen (100g)

*Wijn: Ratafia de Champagne € 9,00*

€ 11,50/ € 17,50

**Taart van de dag**

Huisgemaakt wekelijks wisselende taart

€ 7,00

**Dessert van de dag**

Huisgemaakt wekelijks wisselend dessert

€ 7,50

**Macarons**

Vijf macarons van M&A, diverse smaken

€ 7,50

**Koffie/Thee Stoute Karel**

Koffie of thee naar keuze, een klein likeurtje naar keuze en wat zoetigheden

€ 8,25

## WIJNKAART (zie ook ons uitgebreide wijnboek voor nog meer wijnen per glas!)

	Glas	Fles:
<b>MOUSSEREND</b>		
De Pró Cava Brut, Spanje - Barcelona (o.a. xarello en macabeo)	€ 6,50	€ 29,00
Crémant de Bourgogne - Frankrijk Bourgogne (chardonnay)	€ 9,50	€ 42,00
Riva Rose Rosé (sparkling), Frankrijk - Provence (o.a. syrah)	€ 8,75	€ 37,00
<b>WIT</b>		
Moelleux Gascogne, Frankrijk - Zuid West (gros manseng) ZOET	€ 6,00	€ 28,00
Vivanco Rioja Blanco, Spanje - Rioja (tempranillo blanco)	€ 6,00	€ 28,00
Tursan Secret d'Eugenie (bio), Frankrijk - Rousillon (o.a. sauvignon)	€ 6,50	€ 29,00
Stefan Winter, Duitsland - Rheinessen (grauburgunder)	€ 6,50	€ 29,00
Muscadet Sur Lie Gravelle, Frankrijk - Loire (melon B.)	€ 7,00	€ 32,00
Joseph Burrier Bourgogne Aligoté, Frankrijk - Bourgogne (aligoté)	€ 9,75	€ 43,00
Domaine Adèle Rouzé Quincy, Frankrijk - Loire (sauvignon) Bott	€ 9,75	€ 43,00
Freres Riesling Grand Cru, Frankrijk - Elzas (riesling)	€ 15,00	€ 57,50
Chateau Raissac, Frankrijk - Languedoc (chardonnay)	€ 6,25	€ 28,00
Herdade São Miguel, Portugal - Alentejo (o.a. verdejo)	€ 6,50	€ 29,00
Onze, Frankrijk - Languedoc (viognier / chardonnay)	€ 8,00	€ 36,00
Grechetto La Veneranda, Italië - Umbrië (grechetto)	€ 9,50	€ 42,00
Chablis Frankrijk - Bourgogne (chardonnay)	€ 9,75	€ 44,00
Caraguilhes Solus Blanc, Frankrijk - Corbières (o.a. Rousanne)	€ 12,50	€ 50,00
Pouilly Fuissé (bio), Frankrijk - Bourgogne (chardonnay)	€ 15,00	€ 57,50
Clos de Feés, Frankrijk - Rousillon (Grenache Blanc)	€ 16,50	€ 60,00
<b>ROSE</b>		
Le Rose de S., Frankrijk - Provence (syrah/grenache)	€ 6,00	€ 28,00
La Combe Saint Paul, Frankrijk - Rousillon (grenache /mourvèdre)	€ 7,00	€ 31,00
La Lauzeta Corteza Rosé, Frankrijk - Languedoc (o.a. syrah)	€ 9,25	€ 40,00
<b>ROOD</b>		
Pasquies Vaucluse (bio), Frankrijk - Provence (o.a. merlot)	€ 6,50	€ 29,00
Modeste, Frankrijk - Rousillon (o.a. grenache)	€ 7,50	€ 35,00
Vivanco Crianza, Spanje - Rioja (tempranillo)	€ 7,75	€ 35,00
Reichsrat von Buhl, Duitsland - Pfalz (spätburgunder)	€ 9,00	€ 39,00
Domaine Guillot-Broux - Frankrijk - Bourgogne (o.a. pinot noir)	€ 9,50	€ 42,00
Herdade São Miguel, Portugal - Alentejo (o.a. cabernet sauvignon)	€ 6,50	€ 29,00
La Orphica, Spanje - Murcia (monastrell)	€ 7,75	€ 36,00
Domaine La Combe St. Paul, Frankrijk - Rousillon (o.a. syrah)	€ 8,50	€ 37,00
Mazargaglia Primitivo, Italië - Puglia (primitivo)	€ 9,75	€ 43,00
Bandol, Frankrijk - Provence (o.a. mourvèdre)	€ 14,50	€ 55,00
San Quirce Reserva, Spanje - Ribera del Duero (tempranillo)	€ 15,00	€ 57,50
Stefano Accordini Amarone , Italië - Veneto (o.a. corvina)	€ 17,50	€ 70,00
Pouderoux La Mourianne, Frankrijk - Rousillon (o.a. Mourvèdre)	€ 17,50	€ 70,00
<b>PORT/DESSERTWIJN</b>		
Bulas Port Tawny Reserva (ook 10 & 20 jaar beschikbaar)	€ 7,00	
Muscat de Beames Venise, Frankrijk - Rhône (muscat)	€ 7,00	
Alvear Pedro Ximénez, Spanje - Andalusië (pedro ximénez)	€ 7,00	
Jurançon, Frankrijk - ZuidWest (gros manseng)	€ 8,00	
Ratafia de champagne, Frankrijk - Champagne (pinot noir)	€ 9,00	