



MENUKAART KAREL

Onze gerechten zijn om te delen, samen eten maakt samen zijn nog gezelliger. U kiest steeds een paar gerechten die u 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.

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

Watermeloen

€ 10,50

Heerlijk fris: Watermeloen, gecombineerd met Munt, Feta, Pistache en mooie olijfolie. Wat een feestje!

Wijn: *een heerlijk frisse, mousserende rosé Riva Rose Brut Prestige* € 8,75

Broodplank

€ 9,50

Echt Frans stokbrood; biologisch meel, water, zeezout en zijn eigen zuurdesemcultuur.

Van Menno stokbrood, Franse boter & dipje, zoutjes en olijven

Wijn: *als aperitief een heerlijke, fruitige Cava Brut* € 6,50

Aubergine

€ 10,50

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

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

Sardines

€ 11,25

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

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

Wijn: *Een frisdroge, sappige witte tempranillo uit de Rioja, Vivanco Blanco* € 6,25

Makreel

€ 16,00

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

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 Siciliaanse saus. Mooie tomaatjes, olijven, kappertjes, Zalig! <i>WijnTip: Een bijzondere wijn, levendig, vol en droog uit de Elzas, Auxerrois Réserve € 9,25</i>	
Garnalen	€ 20,75
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 <i>Wijn: Hier past niets beter bij dan een droge, frisse en een heel klein beetje prikkelende Muscadet Sur Lie Gravelle € 7,25</i>	
Lamsspies 2st	€ 14,75
Voor de eerlijke carnivoor twee werkelijk heerlijke lamsspiezen, met tabouleh en een yoghurt dip, niet te veel dippen, het vlees is al zo lekker ! <i>Wijn: een fantastische fruitige pinot noir uit de Bourgogne, € 9,50</i>	
Ribs (zonder ribs)	€ 19,75
Varkens ribbetjes, zonder bot, kluiven zonder ongemak, de ribbetjes zijn met hoisin gelakt, vervolgens opgemaakt met tex mex kruim. <i>Wijn: de favoriet van Joost, Domaine La Bouïssière Vacqueras € 10,00</i>	
Flat Iron	€ 27,50
Prachtig mals stuk rundvlees (Sukade), 250 Gr. U aangeboden met een huisgemaakte chimichurri, samengesteld uit Spaanse extra vierge olijfolie en verse kruiden. <i>Wijn: een donkerrode, lekkere volle Spaanse tempranillo, San Quirce, Ribuera del Duero € 15,00</i>	
Boeuf d'Onglet 200g/400g	€ 23,50/€ 37,50
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. <i>Wijn: Fruitige, zachte rode Medoc, Chateau Haut Barrail, Merlot € 9,00</i>	
<i>Vraag ook naar de gerechten die we naast de kaart serveren & bekijk ons uitgebreide wijnboek voor meer wijn-spijs combinaties!</i>	

KAAS/DESSERT

Kaasplank 1p. / 2p.	€ 11,50/ € 17,50
Kaasplank van Fromagerie Guillaume. We serveren 3 soorten kaas met toast en compote, te bestellen voor 1 persoon (50g) of 2 personen (100g) <i>Wijn: Ratafia de Champagne € 9,00</i>	
Dessert/Taart van de dag	€ 7,50
Huisgemaakt wekelijks wisselende dessert/taart	
Macarons	€ 7,50
Vijf macarons van M&A, diverse smaken	
Koffie/Thee Stoute Karel	€ 8,50
Koffie of thee naar keuze, een klein likeurtje naar keuze en wat zoetigheden	

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

	Glas	Fles:
MOUSSEREND		
De Pró Cava Brut, Spanje – Barcelona (o.a. xarello en macabeo)	€ 6,50	€ 30,00
Crémant de Bourgogne – Frankrijk Bourgogne (chardonnay)	€ 9,50	€ 42,00
Riva Rose Rosé (sparkling), Frankrijk – Provence (o.a. syrah)	€ 8,75	€ 37,00
WIT		
Moelleux Gascogne, Frankrijk – Zuid West (gros manseng) ZOET	€ 6,25	€ 29,00
Vivanco Rioja Blanco, Spanje – Rioja (tempranillo blanco)	€ 6,25	€ 29,00
Tursan Secret d'Eugenie (bio), Frankrijk – Rousillon (o.a. sauvignon)	€ 6,50	€ 30,00
Stefan Winter, Duitsland – Rheinessen (grauburgunder)	€ 6,75	€ 30,00
Muscadet Sur Lie Gravelle, Frankrijk – Loire (melon B.)	€ 7,25	€ 33,00
Joseph Burrier Bourgogne Aligoté, Frankrijk – Bourgogne (aligoté)	€ 9,75	€ 43,00
Domaine Adèle Rouzé Quincy, Frankrijk – Loire (sauvignon)	€ 9,75	€ 43,00
Bott Freres Riesling Grand Cru, Frankrijk – Elzas (riesling)	€ 15,00	€ 57,50
Chateau Raissac, Frankrijk – Languedoc (chardonnay)	€ 6,25	€ 29,00
Herdade São Miguel, Portugal – Alentejo (o.a. verdejo)	€ 6,75	€ 30,00
Onze, Frankrijk – Languedoc (viognier / chardonnay)	€ 8,00	€ 37,00
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
ROSE		
Le Rose de S., Frankrijk – Provence (syrah/grenache)	€ 6,25	€ 29,00
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
ROOD		
Pasquies Vaucluse (bio), Frankrijk – Provence (o.a. merlot)	€ 6,75	€ 30,00
Modeste, Frankrijk – Rousillon (o.a. grenache)	€ 8,00	€ 37,00
Vivanco Crianza, Spanje – Rioja (tempranillo)	€ 8,00	€ 37,00
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)	€ 6,75	€ 30,00
La Orphica, Spanje – Murcia (monastrell)	€ 8,00	€ 37,00
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
Poudoux La Mourianne, Frankrijk – Rousillon (o.a. Mourvèdre)	€ 17,50	€ 70,00
PORT/DESSERTWIJN		
Bulas Port Tawny Reserva (ook 10 & 20 jaar beschikbaar)	€ 7,00	
Alvear Pedro Ximénez, Spanje – Andalusië (pedro ximénez)	€ 7,00	
Jurançon, Frankrijk – ZuidWest (gros manseng)	€ 8,00	
Muscat de Beames Venise, Frankrijk – Rhône (muscat)	€ 9,00	
Ratafia de champagne, Frankrijk – Champagne (pinot noir)	€ 9,00	