



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.

HET BEGIN

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

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

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 Bianco* € 6,25

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: *dat kan alleen de Spaanse Vivanco Crianza Tempranillo zijn, perfect!* € 8,00

Labneh met bietjes

€ 14,50

Een heerlijke mezze voor de borrel: Labneh met gegrilde bietjes, pistache, cranberries en granaatappelmelasse. Lekker met flatbread. Smullen maar!

Wijn: *Een verfrissende mooie Loire wijn. Doet niet onder voor een Sancerre! Domaine Adèle Rouzé Quincy* € 9,75

HET VERVOLG

Couscous Salade

€ 13,50

Deze salade heeft heerlijke herfstige smaken, meer heb je niet nodig nu de avonden donkerder worden. Natuurlijk is de sterspeler van de herfst van de partij: pompoen.

Wijn: Een pure, zachte en frisse witte wijn, La Combe Saint-Paul Vermentino € 6,50

Feta Psiti

€ 13,50

Deze (wooden aged!) gebakken feta uit de oven zet kaas in een heel nieuwe daglicht en heeft echt een verrassende smaak. Met de pitabroodjes zó lekker!

Wijn: Een heerlijke witte Joseph Burrier Bourgogne Aligoté € 9,75

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 krokant jasje 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!

Portobello

€ 12,50

Portobello gevuld met een duxelle van kastanje paddenstoelen, verse kruiden en gorgonzola.

Wijn: een stevige Syrah uit de Languedoc, La Combe Saint-Paul € 8,50

Zalmbombe met Rivierkreeft

€ 18,75

Een heerlijk fris visgerecht. Een bombe van gerookte zalm gevuld met een salade Van Rivierkreeft. De kerriemayonaise en pittige kletskep maken het af.

Wijn: een aromatische droge witte wijn en lekker fris: Stefan Winter Grauburgunder uit Duitsland, onze variant op de bekende Pinot Grigio € 6,75

Stoute ballen

€ 12,50

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

HET HOOGTEPUNT

Ravioli

€ 15,75

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

Warmgerookte zalm

€ 18,75

Heerlijk zachte gerookte zalm, geserveerd met friszure zuurkool aangemaakt met een dijon beurre blanc saus. Als finishing touch een peterselie olie. Verrukkelijk....

Wijn: een krachtige Riesling Grand Cru van Bott Freres € 15,00

Dorada al horno € 25,75

We houden de zomer wat langer vast, herinneren ons de warmte, de zee. We serveren een hele dorade. gebakken in de oven, begeleid door een heerlijke mediterrane saus. We vergeten even dat het herfst is.....

Wijn: Een strogele, volle en kruidige Italiaanse wijn, La Veneranda Grechetto € 9,50

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

Wijn: Hier past niets beter bij dan een droge, frisse en een heel klein beetje prikkelende Muscadet Sur Lie Gravelle € 7,25

Murgh makhani € 17,75

Karel's Butter Chicken; een heerlijk romig en mild pittig Indiaas kipgerecht, lekker met wat papadums en basmatirijst.

Wijn: fris kruidige Sauvignon Blanc, Eugenie Tursan uit de Languedoc € 6,50

Ribs (zonder ribs) € 19,75

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

Flat Iron € 27,50

Prachtig mals stuk rundvlees (Sukade), 250 gr. Een blijvertje op onze kaart!

U aangeboden met een paddenstoelensaus.

Wijn: een donkerrode, lekkere volle Spaanse tempranillo, San Quirce, Ribuera del Duero € 15,00

Stoof van Procureur € 19,50

Onze procureur is zorgvuldig gegaard om een perfecte malsheid en smaak te garanderen, met spekjes en verse kruiden. Geserveerd met een romige laag aardappelpuree, afgetopt met knapperige hazelnoot.

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

LEKKER VOOR ERBIJ

Frites € 5,50

Vers gesneden Frites, geserveerd met een op Franse receptuur gebaseerde mayonaise.

Pommes de Terre € 8,50

De Vitelotte Noir, zijn donkerpaarse aardappels met diepe ogen. Ze worden gekookt, daarna gefrituurd en geserveerd met een huisgemaakte aioli. Je weet niet wat je proeft!

Geroosterde spitskool € 9,50

Lekker bij een mooi stuk vlees deze geroosterde knapperige spitskool, geserveerd met manchego & een peterselie olie.

Geroosterde Spruiten € 7,50

Echt winters en heerlijk bij het stoofpotje van procureur, deze beetgare oven-geroosterde spruitjes. Lekker Hollands!

TOT SLOT

Kaasplank 1p. / 2p.

€ 12,50/ € 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)

Wijn: Ratafia de Champagne € 9,00

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

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

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
Pouderoux 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