



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 € 9,75

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 € 9,75

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

Franse sardines (canned), eerlijk en vooral echt Frans. Geserveerd op een matze, met Hüttenkäse & ingelegd mosterzaad.

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

Pata Negra € 21,75

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

Pikante Geitenkaas Spread € 14,50

Een heerlijke mezze voor bij de borrel: zachte geitenkaas met een spread van o.a. peppadews. Lekker met homemade toast. Smullen maar!

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

HET VERVOLG

Bitterballen Kreeft of Oude Kaas, per 2 stuks € 5,50/€ 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!

| | |
|---|---------|
| Pastei Paddenstoel | € 14,50 |
| Weer zo'n Franse topper: heerlijk in dit koude, gure seizoen; twee kleine pasteitjes, gevuld met een heerlijk romige saus van paddestoelen & verse kruiden. Hmmm... <i>Wijn: een kruidige, heerlijke Ripasso uit Veneto, Stefano Accordini € 9,50</i> | |
| Gerookte Makreel | € 18,75 |
| 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. <i>Wijn: Chardonnay Viognier Blanc 'Onze' € 8,00</i> | |
| Moussaka Karel | € 14,50 |
| Griekse moussaka maar dan anders, lichter, zonder aardappelen maar o zo heerlijk! <i>Wijn: een geweldenaar Reichsrat Von Buhl Spätburgunder Trocken € 9,00</i> | |

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) <i>Wijn: Chateau Caraguilhes Solus Blanc € 12,50</i> | |
| Warmgerookte zalm | € 19,75 |
| Heerlijk zachte gerookte zalm, geserveerd met friszure zuurkool aangemaakt met een dijon beurre blanc saus. Als finishing touch een peterselie olie. Verrukkelijk... <i>Wijn: een heel bijzondere volle Elzas wijn gemaakt van Auxerrois druiven, van het gerenommeerde wijnhuis Bott Freres € 9,25</i> | |
| Dorade a l'antiboise | € 26,75 |
| We blikken stiekem vast vooruit naar de zomer, denkend aan de warmte, de zee. We serveren dorade filet, op de plaat gebakken, begeleid door een heerlijk frisse antiboise. We vergeten even dat het winter is..... <i>Wijn: Een verfrissende PicPoul uit de Languedoc. St. Martin de la Garrigue € 8,75</i> | |
| Garnalen | € 21,00 |
| Mooie, grote gamba's, de body is gepeld, kop en staart mag u zelf doen. De garnalen worden u aangeboden met een lekker pittige kruidenolie. <i>Wijn: Hier past niets beter bij dan een droge, frisse en een heel klein beetje prikkelende Muscadet Sur Lie Gravelle € 7,25</i> | |
| Saté van Kippendijen met Ketjapsaus | € 17,75 |
| Malse kippendijen aan een spies, gemarineerd en gegrild. Geserveerd met een huisgemaakte ketjapsaus, krokante gefrituurde uitjes en basmatirijst voor een onweerstaanbare smaakbeleving. Een heerlijke klassieker! <i>Wijn: een heerlijke kruidige pinot noir uit de Bourgogne, Château du Cray - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune € 10,50</i> | |
| Oosters buikspek | € 19,75 |
| Een heerlijk oosters geïnspireerd gerecht; sappig, langzaam gegaard buikspek met een sweet en spicy glaze van charsiu, ketjap en gochujang. Dit gecombineerd met een heerlijk zachte kimchi salade en krokante boekweit. Echt een smaak explosie! <i>Wijn: Een mooie zachte blend van o.a. Cabernet Sauvignon en Syrah uit Alentejo - Portugal € 6,75</i> | |

| | |
|--|--------------|
| Flat Iron Prachtig mals stuk rundvlees (Sukade), 250 gr. Een blijvertje op onze kaart! U aangeboden met een paddenstoelensaus. <i>Wijn: een donkerrode, lekkere volle Spaanse tempranillo, San Quirce, Ribuera del Duero € 15,00</i> | € 27,75 |
| Wisselende stoof Nog even genieten van de lekkere Winterse stoofjes. We serveren een wisselende stoof van mals vlees, langzaam gegaard in een rijke saus, geserveerd met romige aardappelpuree. Geniet ervan! <i>Wijn: Fruitige, zachte rode Medoc, Chateau Haut Barrail, Merlot € 9,00</i> | v.a. € 19,50 |

LEKKER VOOR ERBIJ

| | |
|--|---------|
| Frites Vers gesneden Frites, geserveerd met een op Franse receptuur gebaseerde mayonaise. | € 5,75 |
| Aardappelgratin Een klassieker uit de Franse keuken, heerlijk bij de 'hoogtepunten' van de avond. | € 8,50 |
| Witlof met Romescosaus Licht gebakken witlof op een kleurrijk romige romescosaus, gemaakt van geroosterde paprika en amandelen, afgemaakt met knapperige geroosterde hazelnoten. Een sprankelend gerecht vol verrassingen! | € 12,50 |
| Ratatouille Een klassieke Franse groentestoofschotel met aubergine, courgette, paprika, tomaten en kruiden. Dit kleurrijke en geurige gerecht viert de pure smaken van verse, mediterrane ingrediënten. | € 9,50 |
| Groene Salade Altijd lekker: een goed gevulde groene salade voor bij een mooi stukje vlees of vis. | € 12,50 |

TOT SLOT

| | |
|---|------------------|
| 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) <i>Wijn: Ratafia de Champagne € 9,00</i> | € 12,50/ € 17,50 |
| Dessert/Taart van de dag Huisgemaakt wekelijks wisselende dessert/taart | € 7,75 |
| 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 | € 8,75 |

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 Vacluse (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 |
| Château du Cray - Frankrijk - Bourgogne (pinot noir) | € 10,50 | € 47,00 |
| 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 |