



DINERKAART KAREL

Vanaf 17.00 uur

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 lerse 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 € 11,25

Heerlijke Franse Sardines, La Perle des Dieux, stokbrood en zoetzuur

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: *Veel rood fruit en frisheid, een rode Modeste, lichtgekoeld heerlijk* € 8,00

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!

Pinsa Caprese	€ 16,75
Pinsa combineert het beste van pizza en focaccia. Heerlijk met kruidige Tomatensaus, mozzarella & pistache. <i>Wijn: niet vol maar wel een intense en karaktervolle Merlot, Pasquiers € 6,75</i>	
Zalmhaas	€ 19,50
Deze rauwe zalm (150g) wordt dun gesneden uit het mooiste gedeelte van de rug van de zalm. Geserveerd met tomaten vinaigrette. <i>Een heerlijke witte Joseph Burrier Bourgogne Aligoté € 9,75</i>	
Steak Tartaar	€ 19,50
Een topklassieker wat pure eenvoud en verfijning combineert. Handgesneden rundvlees met de smaken van remoulade, geserveerd met crostini's. <i>Wijn: een zachte rose met veel fruit, heerlijk bij steak tartare, La Combe Rosé € 7,00</i>	
Aubergine Salade	€ 15,50
2 halve aubergines, gegrild met spinazie salade, feta & gebrande noten, verse groente; meer is niet nodig! <i>Wijn: een lekker volle rosé, medium vet, goed in balans, La Lauzeta € 9,25</i>	
Burrata Salade	€ 15,50
Burrata met geroosterde tomaat en pistachepesto is een romige, volle smaakexplosie. Zacht, zoet en hartig perfect in balans. <i>Wijn: Een mooie strogele wijn uit Italië met een minerale afdronk, Friuli €9,25</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 Tip: Chateau Haut Barrail Medoc, Merlot € 9,00</i>	
Parelcouscous Coquilles/Rivierkreeft	€ 19,50
Parelcouscous met vadouvan, coquilles en rivierkreeft, een verfijnd gerecht vol rijke smaken <i>Wijn: Een verfrissende PicPoul uit de Languedoc. St. Martin de la Garrigue € 8,75</i>	
Dorade a l'antiboise	€ 26,75
Op 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 heerlijke Sauvignon Blanc uit de Loire, doet niet onder voor een Sancerre, Quincy € 9,75</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>	
Kip	€ 17,75
Lekkere gemarineerde sticky kip drumsticks (2st.) vol van smaak en perfect in balans met paksoi en cassave. <i>Wijn: Een frisse pinot gris uit Duitsland, de Stefan Winter Grauburgunder € 6,75</i>	

Boeuf d'Onglet 200g/400g € 24,50/€ 37,50
Longhaas van het Blonde d'Aquitaine rund. De dieren worden door Palmesteyn op een milieu- en diervriendelijke manier gefokt. Het vlees wordt kort gebraden en rust dan een tijd, lauwwarm en rood geserveerd met een teriyaki saus.
Wijn Tip: Rood, vol, Languedoc; meer info is niet nodig, Mas de Peyrolle € 15,00

Flat Iron € 27,75
Mals stuk rund (sukade) van 250g met huisgemaakte chimichurri
Wijn Tip: Een top rode wijn uit de Provence, Bandol, € 14,50

Lamssouvlaki € 17,75
Geserveerd met tomaten fetasalade. Eenvoudig maar boordevol mediterrane smaak.
Wijn: een heerlijke kruidige pinot noir uit de Bourgogne, Château du Cray - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune € 10,50

LEKKER VOOR ERBIJ

Frites € 5,75
Vers gesneden Frites, geserveerd met een op Franse receptuur gebaseerde mayonaise.

Hasselback Biet € 12,50
Een kleurrijke combinatie van geroosterde biet met yoghurtcreme en citroensalsa, een speelse mix van texturen en smaken

Artisjok Barigoule € 9,50
Een terugblik naar de klassieke Franse bereiding van de artisjok, subtiel en elegant van smaak.

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 € 7,75
Huisgemaakt wekelijks wisselende dessert/taart

Macarons € 7,50
Vijf macarons van M&A, diverse smaken

Koffie/Thee Stoute Karel € 8,75
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
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
Vacqueras, Frankrijk - Rhone (o.a. syrah)	€ 10,00	€ 46,00
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	