



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	4,00/ 21,00
We serveren u Ierse Duncan Oesters no2, romig, zacht/zilt met een rode wijn Vinaigrette Wijn: <i>Réserve de Lavernette Cremant 'Granit' de Bourgogne</i> 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: <i>als aperitief een heerlijke, fruitige Cava Brut</i> 7,00	
Sardines	11,75
Heerlijke Franse Sardines (canned), La Perle des Dieux, stokbrood en zoetzuur Wijn: <i>Een frisdroge, sappige witte tempranillo uit de Rioja, Vivanco Bianco</i> 6,50	
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: <i>dat kan alleen de Spaanse Vivanco Crianza Tempranillo zijn, perfect!</i> 8,25	
Muhamarra & Flatbread	12,50
Een smaakexplosie uit het Midden Oosten! Licht pittige dip van geroosterde paprika, walnoten en granaatappel. Geserveerd met warm flatbread. Wijn: <i>Veel rood fruit en frisheid, een rode Modeste, licht gekoeld heerlijk</i> 8,25	

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!*

Tomaat Tonnato 14,50
Een frisse twist op een klassieker. Heerlijke tomaat met romige tonijnsaus, kappertjes & parmesan.
Wijn: Een heerlijke frisse, droge Chenin Blanc uit de Gascogne streek 8,25

Watermeloensalade 16,50
Zomer op je bord! Watermeloen, Komkommer en Basilicum. Afgemaakt met lauwarme feta, ui en olijven. Lekker licht en verrassend.
Wijn: Een droge, frisse rosé uit de Provence, Le S. 6,50

Tonijn Tartaar 19,75
Mals gesneden tonijn (100g) met verse kruiden, augurk en kappertjes zorgen voor een frisse bite. Zuiver, puur en mooi in balans..
Wijn: Een heerlijke Sauvignon Blanc uit de Loire, doet niet onder voor een Sancerre, Quincy 9,75

Steak Tartaar 19,75
Een topklassieker wat pure eenvoud en verfijning combineert. Handgesneden rundvlees met de smaken van remoulade, geserveerd met crostini's.
Wijn: een zachte rose met veel fruit, heerlijk bij steak tartare, La Combe Rosé 7,00

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: een lekker volle rosé, medium vet, goed in balans, La Lauzeta 9,25

Courgette met Aardbeien Salsa 16,50
Zomerse smaken op zijn best. Gegrilde courgette met een frisse salsa van aardbei, munt en lenteui. Zacht, zoet. Een zomerse verrassing.
Wijn: Hier past niets beter bij dan een droge, frisse en een heel klein beetje prikkelende Muscadet Sur Lie Gravelle 8,25

Köfte (lamsgehakt) met taboeleh en tzatziki 17,75
Twee spiesjes heerlijke kruidige köfte, geserveerd met frisse tabouleh en romige tzatziki. Een mediterrane feestje op je bord.
Wijn: een mooie volle syrah van La combe 8,75

Lamssouvlaki 18,75
Twee stuks 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

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.
Wijn: Een frisse pinot gris uit Duitsland, de Stefan Winter Grauburgunder 7,00

Boeuf d'Onglet 200g/400g 24,50/38,50
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: Rood, vol, Languedoc, meer info is niet nodig, Mas de Peyrolle 16,50

Zeebaars met Dragon Beurre Blanc 26,75
Zeebaars, mooi gebakken op de huid, met een rijke Beurre Blanc op basis van dragon.
Een heerlijk gerecht vol nuance en verfijning.
Wijn: een fantastisch rijke en volle Grenache Blanc, Clos de Fees 16,50

Flat Iron 27,75
Mals stuk rund (sukade) van 250g met huisgemaakte chimichurri
Wijn: Een top rode wijn uit de Provence, Bandol, 13,50

Tournedos 35,75
Klassiek met karakter. Een top kwaliteit malse ossenhaas van 200g met romige pepersaus op smaak gebracht met vieux voor een licht zoete ondertoon..
Wijn: Daar hoort een topknaller uit de Languedoc bij, Mourianne 17,50

LEKKER VOOR ERBIJ

Frites 6,00
Vers gesneden Frites, geserveerd met een op Franse receptuur gebaseerde mayonaise.

Aardappel Wedges Rozemarijn 7,50
Vers gesneden aardappel wedges uit de oven, met verse rozemarijn en onze huisgemaakte aioli.

Geroosterde bloemkool met salsa verde 12,50
Bloemkool met lef! Een kleurrijke combinatie van geroosterde bloemkool met een heldergroene salsa van veel verse kruiden, kappertjes en citroen

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!

*Elke dag tussen 16.00 – 18.00 uur bij Karel:
Wijnproeverij van 3 wijnen van de kaart, geserveerd met olijven.
17,50 p.p.*

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

Glas Fles:

