



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: *Réserve de Lavernette Cremant 'Granit' de Bourgogne* 9,50

Broodplank 7,75

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

Van Menno stokbrood, Franse boter & dipje.

Wijn: *als aperitief een heerlijke, fruitige Cava Brut* 7,00

Olijven 5,25

Groene en Zwarte olijven in Provençaalse marinade

Wijn: *Een soepele Merlot uit de Provence, Pasquiers Vaucluse* 6,75

Sardines 12,50

Heerlijke Franse Sardines (canned), La Perle des Dieux, stokbrood en zoetzuur

Wijn: *Een frisdroge, sappige witte Tempranillo uit de Rioja, Sendero Royal* 7,50

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: *dat kan alleen de Spaanse Vivanco Crianza Tempranillo zijn, perfect!* 8,25

Muhamarra & Flatbread 13,50

Een smaakexplosie uit het Midden Oosten! Licht pittige dip van geroosterde

paprika, walnoten en granaatappel. Geserveerd met warm flatbread.

Wijn: *Veel rood fruit en frisheid, een rode Modeste, licht gekoeld heerlijk* 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. <i>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!</i>	
Tomaat Tonnato	15,00
Een frisse twist op een klassieker. Heerlijke tomaat met romige tonijnsaus, kappertjes & parmesan. <i>Wijn: Een heerlijke Sauvignon Blanc uit de Loire, doet niet onder voor een Sancerre, Quincy 9,75</i>	
Geroosterde Wortel/Biet	16,50
Herfst op je bord! Lauwwarme wortel en biet met een kruidige frisse dressing. <i>Wijn: Een heerlijke frisse, droge Chenin Blanc uit de Gascogne streek 8,25</i>	
Gerookte forel	15,50
Een lekkere frisse salade van gerookte forel, geserveerd met flatbread. <i>Een frisdroge Muscadet uit de Loire, 8,25</i>	
Wild paté & cranberry compote	16,75
Krachtige smaken van wild in balans met een friszoete compote en stokbrood. De herfst op z'n lekkerst. <i>Wijn: een mooie volle syrah van La combe 8,75</i>	

HET HOOGTEPUNT

Ravioli	16,25
Hoe je van een simpele pasta iets steeds weer verrassends maakt laat onze ravioli je zien. De ravioli (4 st), steeds weer anders gevuld, wordt geserveerd met een bijpassende saus. <i>Wijn: een volle & fruitige Bordeaux, Medoc Haut Barrail 9,00</i>	
Witlof	12,50
Beetgare witlof uit de oven, de lichte bitterheid in harmonie met een gekaramelliseerde uiencompote. <i>Wijn: Deze veelzijdige witte wijn, met zijn frisse en romige tonen, sluit perfect aan. Raissac Le Parc- Languedoc 6,50</i>	
Garnalen	21,50
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: Een frisse pinot gris uit Duitsland, de Stefan Winter Grauburgunder 7,00</i>	
Zalmforel	26,75
Op de huid gebakken zalmforel met een romige dille beurre blanc met seizoensgroenten. <i>Wijn: een romige, volle wijn uit de Languedoc, La Combe Calcaires 8,25</i>	
Salchida de Jalopeño	15,50
Twee pittige, ambachtelijke slagersworsten met zuurkool, grove mosterd en een lekkere Elzas wijn. Hoe simpel kan het zijn. <i>Wijn: Bott Freres Riesling Gran Cru, 15,00</i>	

Char Sui	18,75
Twee Oosters gemarineerde varkenshaasspiesjes met cashew en koriander, toch liever peterselie, we oordelen niet. <i>Wijn: Een volle en intense Primitivo uit Puglia, 9,75</i>	
Eend	21,50
Gebakken eendenborst, overgoten met saus demi glace van gember, met knolselderijpuree. Stoer, verfijnd en onweerstaanbaar. <i>Wijn: een heerlijke kruidige pinot noir uit de Bourgogne, Château du Cray - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 10,50</i>	
Flat Iron	28,75
Mals stuk rund (sukade) van 250g met paddestoelen saus. <i>Wijn: Een top rode wijn uit de Provence, Bandol, 13,50</i>	
Tournedos	36,75
Klassiek met karakter. Een top kwaliteit malse ossenhaas van 200g met romige pepersaus op smaak gebracht met vieux voor een licht zoete ondertoon. <i>Wijn: Daar hoort een topknaller uit de Languedoc bij, Mourianne 17,50</i>	

LEKKER VOOR ERBIJ

Frites	6,25
Vers gesneden Frites, geserveerd met een op Franse receptuur gebaseerde mayonaise.	
Aardappel Wedges Rozemarijn	7,75
Vers gesneden aardappel wedges uit de oven, met verse rozemarijn en onze huisgemaakte aioli.	
Koolrabi salade	9,50
Fris, krokant en vol smaak met appel en een lichte yoghurt-bieslook dressing.	
Venkel	9,50
Hoe van een simpele groente een buitengewoon gerecht te maken. Gestoomde venkel, gecombineerd met kappertjes, olijfjes en tomaat.	

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 specials & 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.
19,50 p.p.*

