



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	7,75
Echt Frans stokbrood; biologisch meel, water, zeezout en zijn eigen zuurdesemcultuur. Van Menno stokbrood, Franse boter & dipje. Wijn: <i>als aperitief een heerlijke, fruitige Cava Brut</i> 7,00	
Olijven	5,50
Groene en Zwarte olijven in Provençaalse marinade Wijn: <i>Een soepele Merlot uit de Provence, Pasquiers Vaucluse</i> 6,75	
Sardines	12,50
Heerlijke Franse Sardines (canned), La Perle des Dieux, stokbrood en zoetzuur Wijn: <i>Een frisdroge, sappige witte Tempranillo uit de Rioja, Sendero Royal</i> 7,50	
Pata Negra	22,50
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: <i>dat kan alleen de Spaanse Vivanco Crianza Tempranillo zijn, perfect!</i> 8,25	
Feta, hot honey en druiven	14,50
Feta om voor te vallen, romig, zoet, pittig met een crunch van walnoot. 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!	

Mortadella Bieten Carpaccio	16,50
Wat een heerlijke combinatie. Flinterdun gesneden met romige ricotta, cranberry en gremolata. Dit wil je delen!	
<i>Wijn: Een Verdejo uit Portugal, Herdade Sao Miguel, 6,75</i>	
Geroosterde Bloemkool	14,50
Perfect geroosterde bloemkool met vadouvan mascarpone en gerookte amandelen. Verassend anders, smaakvol, onweerstaanbaar.	
<i>Wijn: Een heerlijke frisse, droge Chenin Blanc uit de Gascogne streek, 8,25</i>	
Mosselen à l'escargot	9,50
Mosselen in escargot boter. Lekker met wat stokbrood. Pure eenvoud, puur genieten.	
<i>Wijn: Een zachte Bourgogne gemaakt van de Alligoté druif, 9,75</i>	
Bourgondische paté & cranberry compote	16,75
Stoere paté met cranberry compote en stokbrood. De winter op z'n lekkerst.	
<i>Wijn: een mooie volle Syrah van La Combe 8,75</i>	

HET HOOGTEPUNT

Ravioli	16,50
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 romige, volle wijn uit de Languedoc, La Combe Calcaires 8,25</i>	
Groene Salade	16,25
Groen, groener, groenst! Een rijkelijk gevulde groene salade met geroosterde asperges, bramen en een heerlijke balsamico dressing.	
<i>Wijn: Deze veelzijdige witte wijn, met zijn frisse en romige tonen, sluit perfect aan. Raissac Le Parc- Languedoc 6,50</i>	
Garnalen	22,50
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>	
Dorade Provençale	26,75
Op de huid gebakken dorade met Provençalse saus. Wat een Mediterraans genot.	
<i>Wijn: een romige, volle wijn uit de Languedoc, La Combe Calcaires 8,25</i>	
Warmgerookte zalm met zuurkool	21,50
Heerlijk zachte gerookte zalm, geserveerd met friszure zuurkool aangemaakt met een dijon beurre blanc saus. Als finishing touch een dragon olie. Verrukkelijk .	
<i>Wijn: Daar hort natuurlijk een mooie Riesling Grand Cru uit de Elzas bij,, 15,00</i>	
Char Sui	19,25
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>	
Shepard's Pie	21,75
Geniet nog even van de winter met deze warme Ierse klassieker! Zacht gegaard rundvlees met heerlijke puree, perfect om te delen.	
<i>Wijn: mooi geconcentreerde rode wijn uit de Languedoc van Carrigan, Syrah en Grenache, Clos de Fees 17,50</i>	

Flat Iron Mals stuk rund (sukade) van 250g met paddestoelen saus. <i>Wijn: Een top rode wijn uit de Provence, Bandol, 13,50</i>	28,75
Tournedos 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, Sept Pierres, Syrah & Grenache 16,50</i>	36,75

LEKKER VOOR ERBIJ

Frites Vers gesneden Frites, geserveerd met een op Franse receptuur gebaseerde mayonaise.	6,50
Aardappelgratin Aardappelgratin. Smeuïg, goudbruin, gewoon lekker.	7,75
Witlof Beetgare witlof uit de oven, de lichte bitterheid in harmonie met een gekaramelliseerde uiencompote.	13,50
Prei Gorgonzola Hoe van een simpele groente een buitengewoon gerecht te maken. Gebakken prei tonnetjes gegaard in wijn met een zachte fluwele saus van gorgonzola. Warm winters heerlijk.	14,50

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 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.
17,50 p.p*

