

CANTHAREL’S HUISWIJNEN | *CANTHAREL’S HOUSE WINES*

MOUSSEREND | *SPARKLING*

CHAMPAGNE VICTOR & CHARLES LE BRUT NV EPERNAY FRANKRIJK	60.00
CHAMPAGNE VICTOR & CHARLES LE ROSE NV EPERNAY FRANKRIJK	70.00
PLANAS ALBAREDA CAVA BRUT XARELLO MACABEO DO CAVA SPANJE	7.00 32.00
PLANAS ALBEREDA CAVA ROSATO PINOT NOIR GARNACHA DO CAVA SPANJE	32.00

ROSÉ | *ROSÉ*

KAAPS GESKENK CAPE ROSE WEST KAAP ZUID-AFRIKA	6.00 28.00
ET MOI ROSÉ GRENACHE IGP VIN DE PROVENCE FRANKRIJK	32.00

WIT | *WHITE*

BRIQUE D’OR CHARDONNAY IGP PAY’S D’OC FRANKRIJK	5.00 24.00
LUNA DE ANA VERDEJO LA MANCHA SPANJE	6.00 28.00
JOHANN MÜLLNER GRÜNER VELTLINER QUALITATSWEIN KREMTAL OOSTENRIJK	7.00 32.00
OYNOS PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE ITALIË	7.00 32.00

ROOD | *RED*

BRIQUE D’OR MERLOT IGP PAYS D’OC FRANKRIJK	5.00 24.00
NELEMAN BIO TEMPRANILLO BOBAL DOC VALENCIA SPANJE	6.00 28.00
ZONELLO PRIMITIVO IGP PUGLIA ITALIË	7.00 32.00

CANTHAREL’S SELECTIE | *CANTHAREL’S SELECTION*

WIT • LICHT • DROOG • FRIS | *WHITE • LIGHT • DRY • FRESH*

WEINGUT ALLENDORF WINKLER RIESLING VDP ORTSWIEN DUITSLAND	32.00
TRASQUA VERMENTINO IGT TOSCANE ITALIË	32.00
NELEMAN BIO MACABEO SAUVIGNON BLANC DO VALENCIA SPANJE	36.00

WIT • ZACHT • ROND • SAPPIG | *WHITE • SOFT • ROUND • JUICY*

CASA SILVA OLD VINES SAUVIGNON GRIS DO COLCHAGUA VALLEY CHILI	34.00
JEAN GEILER PINOT BLANC AOP ELSACE FRANKRIJK	38.00
DOMAINE VINCENT DAMPT CHABLIS AOP CHABLIS FRANKRIJK	65.00

WIT • RIJK • VOL • AROMATISCH | *WHITE • RICH • FULL BODIED • AROMATIC*

DE SANT JEUME BLANCO MALVASIA DOP VALENCIA SPANJE	32.00
JEAN-MAX ROGER CUVEE LES CAILLOTES SANCERRE BLANC AOP SANCERRE FRANKRIJK	52.00
BLACK STALLION CHARDONNAY AVA NAPA VALLEY USA	75.00

ROOD • SOEPEL • FRUITIG | *RED • SMOOTH • FRUITY*

CASA SILVA RESERVA PINOT NOIR DO COLCHAGUA VALLEY CHILI	34.00
DOMAINE GAYDA FLYING SOLO GRENACHE SYRAH IGP PAYS D’OC FRANKRIJK	36.00
BRAZIN ZINFANDEL AVA LODI USA	55.00

ROOD • ZACHT • ROND | *RED • SMOOTH • ROUND*

SONSIERRA CRIANZA TEMPRANILLO DOC RIOJA SPANJE	32.00
CECILIA BERETTA RIPASSO DOC VALPOLICELLA CLASSICO ITALIË	42.00
VILLA MARIA RESERVE MERLOT CABERNET SAUVIGNON GIMBLET GRAVELS NIEUW-ZEELAND	62.00

ROOD • KRACHTIG • VOL • INTENS | *RED • POWERFUL • FULL • INTENSE*

MASSERIA BORGO DEI TRULI NEGROAMARO IGP PUGLIA ITALIË	32.00
CHATEAU DU LORT AOC BORDEAUX SUPERIEUR FRANKRIJK	34.00
B SAMSARA GRENACHA SYRAH CABERNET SAUVIGNON DOC PRIORAT SPANJE	68.00



VOORGERECHTEN

STARTERS

RUNDERCARPACCIO | BEEF CARPACCIO 15.00
Truffelcrème • rucola • pijnboompitten • Parmezaanse kaas | 3•8•13•14
Truffle cream • rocket leaves • pine nuts • Parmesan cheese

RODE BIETEN CARPACCIO | BEETROOT CARPACCIO 12.00
Hummus • amandelcrumble • salade • vinaigrette | 2T/W•9A/A•12•13•14
Hummus • almond crumble • salad • dressing

VITELLO TONNATO | VITELLO TONNATO 14.00
Dun gesneden gebraden kalfsvlees • tonijncrème • rucola • gedroogde kappertjes | 3•4•13•14
Finely sliced roasted veal • tuna mayonnaise • rocket leaves • dried capers

ZALM | SALMON 14.00
Gravad lax • aardappel • dille • remouladesaus | 3•4•8•13•14
Gravad lax • potato • dill • remoulade sauce

TONIJN | TUNA 16.00
Tataki • sesam • komkommer • radijs • gember • ponzu | 2T/W•4•11•12•13
Tataki • sesame • cucumber • radish • ginger • ponzu

SPINAZIESALADE | SPINACH SALAD 13.00
Salade van jonge spinazie • burrata • pestoyoghurt • focaccia croutons | 2T/W•8
Salad of baby spinach • burrata • pesto yoghurt • focaccia croutons • pine nuts

CAESAR SALADE | CAESAR SALAD 12.00
Little gem sla • scharrelei • Parmezaanse kaas • croutons • caesardressing | 2T/W•3•8•13•14
Little gem salad • free range egg • Parmesan • croutons • Caesar dressing

+ Gegrilde maïskip | grilled cornfed chicken | 2T/W•3•8•13•14 15.00
+ Warm gerookte zalm | hot smoked salmon | 2T/W•3•4•8•13•14 16.00

GEGRILDE GROENE ASPERGES | GRILLED GREEN ASPARAGUS 14.00
Groene asperges • rode paprika salsa • halloumi • basilicum | 1•8•13•14
Green asparagus • red bellpepper salsa • halloumi • basil

TOMATENSOEP | TOMATO SOUP 8.50
Romige tomatensoep • spinazie ravioli • basilicum • zongedroogde tomaat • knoflookcroutons | 2T/W•3•8•13
Creamy tomato soup • ravioli of spinach • basil • sun-dried tomato • garlic croutons

TOM KHA KAI SOEP | TOM KHA KAI SOUP 9.00
Kip • kokosmelk • citroengras • galanga • limoenblad • taugé | 2T/W•3•4•8•11
Chicken • coconut milk • lemongrass • galangal • lime leaves • bean sprouts

* Fijn als u bij ons met pin betaalt. Wij splitsen de rekening graag voor u, tot maximaal 4 personen.
We appreciate paying by card. We are happy to split the bill for you, for up to 4 people
Deze gerechten zijn vegetarisch | These dishes are vegetarian
Eet u liever volledig plantaardig? Dat kan! Vraag uw tafelheer- of dame naar ons plantaardige menu.
Prefer to eat fully plant-based? That's possible! Ask your waiter or waitress for our plant-based menu.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
CELERY	GLUTEN	EGGS	FISH	CRUSTACEAN	MOLLUSCS	LUPIN	MILK	NUTS	PEANUTS	SESAME SEEDS	SOYBEANS	SULPHITES	MUSTARD

Allergenen/Allergens

Sommige gerechten kunnen (sporen van) allergenen bevatten; heeft u een allergie of intolerantie, vraag dan uw tafelheer/dame om informatie en mogelijke aanpassingen van de gerechten | Some dishes may contain (traces of) allergens; If you have an allergy or intolerance, ask your table host for information and possible adjustments to the dishes

Glutenbevattende granen/Cereals containing gluten

T: Tarwe (zoals spelt en khorasantarwe) • R: Rogge • G: Gerst • H: Haver
W: Wheat (such as spelt and khorasan wheat) • R: Rye • B: Barley • O: Oats

Noten/Nuts

A: Amandel • H: Hazelnoot • W: Walnoot • C: Cashew • Pe: Pecan • Pi: Pistache •
Pa: Paranoot • M: Macadamia
A: Almond • H: Hazelnut • Wn: Walnut • C: Cashew • P: Pecan • Ps: Pistachio •
Bn: Brazil nut • M: Macadamia nut

HOOFDGERECHTEN

MAIN COURSES

ZEETONG | SOLE 45.00
Op de graat gebakken • beurre noisette • amandelen • citroen • spinaziesalade | 2T/W•4•8•9A/A
Baked on the bone • beurre noisette • almonds • lemon • spinach salad

Let op: voor hotelgasten met een dinerarrangement geldt een toeslag van 8 euro | Please note: there is a surcharge of 8 euros for hotel guests with a dinner package

ZEEUWSE MOSSELEN UIT HET PANNETJE | ZEELAND MUSSELS FROM THE POT 25.00
Op Cantharel wijze bereid met frisse Radler • salade • drie huisgemaakte sausjes • friet | 1•2G/B•6•8•13
Prepared à la Cantharel with refreshing Radler • salad • three home made sauces • fries

GAMBA PIL PIL | GAMBA PIL PIL 27.00
Gamba's • knoflookolie • chili • paprika • citroen | 5
Prawns • garlic oil • chili • bell pepper • lemon

ZEEBAARS | SEA BASS 25.00
Op de huid gebakken zeebaars • paksoi • shiitake • ponzu beurre blanc | 4•8•11•13
Skin baked sea bass • pak choi • shiitake • ponzu beurre blanc

ZALM FILET | SALMON FILLET 25.00
Op de huid gebakken zalm • doperwtенpuree • tomaten coulis • basilicumolie | 4•8•11•13
Skin baked salmon • green peas puree • tomato coulis • basil oil

TAMME EEND | DUCK 27.00
Zacht gegaard • karamel • zoete aardappel • pistache • eendenjus | 9Pi/Ps•13
Gently cooked • caramel • sweet potato • pistachio • duck gravy

RUNDER TOURNEDOS | FILLET OF BEEF 34.50
KALFS RIB-EYE | VEAL RIB-EYE 29.50
KALFS ENTRECÔTE | VEAL ENTRECÔTE 26.00

Gegrild • Hollandse spinazie • paddenstoelen • saus naar keuze | 1•2T/W•3•8•11•13
Grilled • Dutch spinach • mushrooms • sauce of choice: peperroomsaus/peppercorn cream sauce | bearnaisesaus/sauce
|stroganoffsaus/sauce | champignonroomsaus/mushroom sauce

CANTHAREL SCHNITZEL | CANTHAREL SCHNITZEL 24.00
Krokant gebakken kalfsschnitzel • stroganoffsaus | 2T/W•3•8•11•13
Crispy fried veal schnitzel • stroganoff sauce

CANTHAREL ANGUS BURGER | CANTHAREL ANGUS BURGER 25.00
220g rundvlees • brioche • Remeker kaas • tomaat • ui • burgersaus | 1•2T/W•3•8•11•12•13•14
220g beef • brioche • Remeker cheese • tomato • onion • burger sauce

MAÏSKIP SATÉ | CORNFED CHICKEN SATAY 24.00
Gemarineerde kippendij • satésaus • uienringen • atjar • kroepoek | 2T/W•5•8•10•11•13
Marinated chicken thigh • satay sauce • onion rings • atjar • prawn crackers

VARKENSMEDEAILLONS | PORK MEDALLIONS 24.00
Gebakken varkensmedaillons • uien • spekjes • champignonroomsaus | 1•2T/W•8•13
Pan-fried pork medallions • onions • bacon • mushroom cream sauce

TRUFFEL RISOTTO | TRUFFLE RISOTTO 22.00
Romige risotto • truffel • Parmezaancracker | 8•13
Creamy risotto • truffle • Parmesan cracker

AUBERGINE CURRY | EGGPLAND CURRY 22.00
Aromatische rijst • cashew noten • knoflook naanbrood | 1•2T/W•9C/C•11•13
Aromatic rice • cashew nuts • garlic naan bread

* Bij al onze hoofdgerechten, serveren wij friet en een frisse salade. Op verzoek serveren wij graag huisgemaakte appelmoes en wisselende seizoensgroenten. We serve fries and a fresh salad with all our main courses. On request, we serve homemade applesauce and seasonal vegetables.