

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*

BELLINGHAM BERRY BUSH ROSÉ WO WESTERN CAPE 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
BOTANIA VERDEJO RUEDA SPANJE	6.00 28.00
DOMAINE GAYDA VIOGNIER IGP PAYS D’OC FRANKRIJK	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
J. DE VILLEBOIS PINOT NOIR LOIRE FRANKRIJK	6.00 28.00
STAPHYLE MALBEC IGP LUJÁN DE CUYO ARGENTINIË	7.00 32.00
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
HEREDAD GODELLO DO BIERZO SPANJE	42.00

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
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
BELLINGHAM SYRAH MOUVERDRE VIOGNIER W.O. PAARL ZUID-AFRIKA	62.00
AMIRAL DE BEYCHEVELLE AOP SAINT JULIEN BORDEAUX FRANKRIJK	78.00

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

CANTHAREL MAGNUM SELECTIE 1.5L | *CANTHAREL MAGNUM SELECTION 1.5L*

SAMPIERTRANA NEGROAMARO MONTEPULCIANO BRINDISI DOP RISERVA ITALIË	60.00
DOMAINE NAVICELLE ROSÉ GRENACHE CINSULT MOUVÉRDRE IGP VIN DE PROVENCE FRANKRIJK	70.00
PLANAS ALBAREDA CAVA BRUT NATURE XARELLO MACABEO DO CAVA SPANJE	75.00
MARE DE ONS ALBARIÑO DO RÍAS BIAXAS SPANJE	85.00



VOORGERECHTEN

STARTERS

CANTHAREL CARPACCIO'S | CANTHAREL CARPACCIOS 15.00

Runder carpaccio • truffelcrème • rucola • pijnboompitten • Parmezaanse kaas | 3•8•14

Beef carpaccio • truffle cream • rocket leaves • pine nuts • Parmesan cheese

Tonijn carpaccio • citroenmayonaise • rucola • zongedroogde tomaat • olijven | 3•4•11•13•14 16.00

Tuna carpaccio • lemon mayonnaise • rocket leaves • sun-dried tomato • olives

Rode bieten carpaccio • hummus • amandelcrumble • salade • vinaigrette | 2•9•12•13•14 12.00

Beetroot carpaccio • hummus • almond crumble • salad • dressing

VITELLO TONNATO | VITELLO TONNATO 14.00

Dun gesneden gebraden kalfsvlees • tonijncrème • rucola • kappertjes | 3•4•13•14

Finely sliced roasted veal • tuna mayonnaise • rocket leaves • capers

FLES POMPOEN SALADE | BUTTERNUT SQUASCH SALAD 14.00

Geroosterde flespompoen • linzensalsa • buffelmelk-stracciatella • rozenbottel | 8•13

Roasted butternut squash • lentil salsa • buffalo milk stracciatella • rosehip

PATÉ VAN KONIJN & BIER | RABBIT & BEER PATÉ 12.00

Konijnenpaté • gewelde pruimen • witlofsla • toast • waterkers | 2•3•8•13

Rabbit paté • soaked prunes • chicory slaw • toast • watercress

WALDORF COCKTAIL | WALDORF COCKTAIL 12.00

Scharrelkip • walnoten • mandarijn • selderij • citroenmayonaise • brioche | 1•2•3•8•9•14

Free-range chicken • walnuts • mandarin • celery • lemon mayonnaise • brioche

ZALM | SALMON 13.00

Gravad lax • aardappel • dille • remouladesaus | 3•4•8•13•14

Gravad lax • potato • dill • remoulade sauce

TOMATENSOEP | TOMATO SOUP 8.50

Romige tomatensoep • ravioli van spinazie • basilicum • zongedroogde tomaat • knoflookcroutons | 2•3•8•13

Creamy tomato soup • ravioli of spinach • basil • sun-dried tomato • garlic croutons

FRANSE UIENSOEP | FRENCH ONION SOUP 8.50

Traditionele uiensoep • rode wijn • stokbrood • gruyèrekaas | 2•8•13

Traditional onion soup • red wine • baguette • gruyère cheese

* Fijn als u bij ons met pin betaalt | *We appreciate paying by card*

Deze gerechten zijn vegetarisch | *These dishes are vegetarian*

Sommige gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten; heeft u een allergie of intolerantie, vraag dan uw tafel-heer/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*



HOOFDGERECHTEN

MAIN COURSES

ZEETONG | SOLE 42.00

Op de graat gebakken zeetong • beurre noisette • amandelen • citroen • spinaziesalade | 4•8•9

Sole 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

ZALM | SALMON 25.00

Geroosterde zalmfilet • snijbonen • zeewiercrackers • ponzu beurre blanc | 2•4•8•11•13

Roasted salmon fillet • runner beans • seaweed crackers • ponzu butter sauce

KABELJAUW | COD 25.00

Plancha-gebakken kabeljauw • gestoofde prei • shiitake • kreeftensaus | 4•5•8•13

Plancha-seared Cod • braised leeks • shiitake • lobster cream sauce

TAMME EEND | DUCK 27.00

Zacht gegaard • karamel • zoete aardappel • pistache • frambozenazijn | 9•13

Gently cooked • caramel • sweet potato • pistachio • raspberry vinegar

TOURNEDOS | FILLET OF BEEF 34.50

KALFS RIB-EYE | VEAL RIB-EYE 29.50

KALFS ENTRECÔTE | VEAL ENTRECÔTE 26.00

Gegrild • wilde spinazie • paddenstoelen • saus naar keuze | 1•2•3•8•13

Grilled • wild spinach • mushrooms • sauce of choice: Pepperroomsaus/peppercorn cream sauce | bearnaisesaus/sauce | Stroganoff saus/sauce | champignonroomsaus/mushroom sauce

CANTHAREL SCHNITZEL | CANTHAREL SCHNITZEL 24.00

Krokant gebakken kalfsschnitzel • champignonroomsaus | 2•3•8•13

Crispy fried veal schnitzel • mushroom cream sauce

MAÏSKIP SATÉ | CORNFED CHICKEN SATAY 24.00

Gemarineerde maïskip (dijfillet) • satésaus • uienringen • atjar • kroepoek | 2•5•8•10•11•13

Marinated cornfed chicken thigh • satay sauce • onion rings • atjar • prawn crackers

TRUFFEL RISOTTO | TRUFFLE RISOTTO 22.00

Romige risotto • truffel • Parmezaancracker | 8•13

Creamy risotto • truffle • Parmesan cracker

BLOEMKOOL | CAULIFLOWER 23.00

Geroosterde bloemkool • wittebonencassoulet • kastanjechampignons • miso-hollandaise | 1•8•11•13

Roasted cauliflower • white bean cassoulet • chestnut mushrooms • miso hollandaise

HERT | VENISON 27.50

Hertenbiefstuk • poivradesaus • rode kool • rodewijnpeer • aardappelpuree | 8•13

Venison steak • poivrade sauce • rode kool • red cabbage • red wine pear • mashed potatoes

HAZENPEPER “DE CANTHAREL” | HARE STEW “DE CANTHAREL” 24.00

Gestoofde haas • vol-au-vent • kruidkoek • chocolade • rode kool • rodewijnpeer • aardappelpuree | 2•3•8•13

Stewed hare • vol-au-vent • spiced cake • chocolate • red cabbage • red wine pear • mashed potatoes

ZUURKOOL OP ALSACER WIJZE | CHOUCROUTE ALSACIENNE 29.00

Miniham • rookworst • buikspek • appel • jeneverbesjus • aardappelpuree | 8•13

Slow-cooked ham • smoked sausage • pork belly • apple • juniper berry jus • mashed potatoes

* Bij al onze hoofdgerechten, met uitzondering van de wildgerechten, serveren wij frietjes 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 applesauceand seasonal vegetables.*