

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

MOUSSEREND | *SPARKLING*

CASTELNEAU CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE CUVÉE REIMS AOP CHAMPAGNE FRANKRIJK	60.00
CASTELNEAU CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE CUVÉE REIMS AOP CHAMPAGNE FRANKRIJK	^{1/2} 32.00
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	5.00 26.00
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
NELEMAN BIO MACABEO SAUVIGNON BLANC DO VALENCIA 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
NELEMAN BIO TEMPRANILLO BOBAL DOC VALLENCIA SPANJE	6.00 28.00
DOMAINE GAYDA FLYING SOLO GRENACHE SYRAH IGP PAYS D’OC FRANKRIJK	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
ESK VALLEY SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH NIEUW ZEELAND	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*

MASSERIA BORGO DEI TRULI NEGROAMARO IGP PUGLIA ITALIË	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*

CHATEAU DU LORT AOC BORDEAUX SUPERIEUR FRANKRIJK	34.00
CASA SILVA LOS LINGUES CARMENERE DO COLCHAGUA VALLEY CHILI	48.00
BELLINGHAM BUSH WINE PINOTAGE W.O. PAARL ZUID AFRIKA	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 CINSAULT MOUVËRDRE IGP VIN DE PROVENCE FRANKRIJK	70.00
PLANAS ALBAREDA CAVA BRUT NATURE XARELLO MACABEO DO CAVA SPANJE	75.00
MARE DE ONS ALBARÍÑO DO RÍAS BIAXAS SPANJE	85.00



VOORGERECHTEN

STARTERS

CANTHAREL CARPACCIO'S | CANTHAREL CARPACCIOS

Runder carpaccio • truffelcrème • rucola • pijnboompitten • Parmezaanse kaas | 3•8•14 15.00

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

Dun gesneden gebraden kalfsvlees • tonijncrème • rucola • kappertjes | 3•4•13•14 14.00

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

GROENE ASPERGES | GREEN ASPARGUS

Gegrilde groene asperges • paprikasalsa • scharrelei • olijfolie | 3 14.00

Grilled green asparagus • bell pepper salsa • free-range egg • olive oil

VENKELSALADE | FENNEL SALAD

Salade van gegrilde venkel • Galia Meloen • burratini • citroen • waterkers | 8 12.00

Salad of grilled fennel • Galia Meloen • burratini • lemon • watercress

WALDORF COCKTAIL | WALDORF COCKTAIL

Scharrelkip • walnoten • mandarijn • selderij • citroenmayonaise • brioche | 1•2•3•8•9•14 12.00

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

ZALM | SALMON

Gravad lax • aardappel • dille • remouladesaus | 3•4•8•13•14 13.00

Gravad lax • potato • dill • remoulade sauce

TOMATENSOEP | TOMATO SOUP

Romige tomatensoep • ravioli van spinazie • basilicum • zongedroogde tomaat • knoflookcroutons | 2•3•8•13 8.50

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

COURGETTESOEP | ZUCCHINI SOUP

Soep van groene & gele courgettes • mascarpone • pestocroutons | 2•8•9•13 9.00

Soup of green & yellow zucchini • mascarpone • pesto croutons

* 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

Op de graat gebakken zeetong • beurre noisette • amandelen • citroen • spinaziesalade | 4•8•9 42.00

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

Geroosterde zalmfilet • snijbonen • zeewiercrackers • ponzu beurre blanc | 2•4•8•11•13 25.00

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

BOTER VIS | BUTTER FISH

Plancha gebakken botervis • doperwten • munt • kreeftensaus | 4•5•8•13 25.00

Plancha baked butter fish • green peas • mint • lobster sauce

TAMME EEND | DUCK

Zacht gegaard • karamel • zoete aardappel • pistache • frambozenazijn | 9•13 27.00

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

TOURNEDOS | FILLET OF BEEF

KALFS RIB-EYE | VEAL RIB-EYE 34.50
KALFS ENTRECÔTE | VEAL ENTRECÔTE 29.50
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

Krokant gebakken kalfsschnitzel • champignonroomsaus | 2•3•8•13 24.00

Crispy fried veal schnitzel • mushroom cream sauce

MAÏSKIP SATÉ | CORNFED CHICKEN SATAY

Gemarineerde maïskip (dijfillet) • satésaus • uienringen • atjar • kroepoek | 2•5•8•10•11•13 24.00

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

VARKENSHAAS “CANTHAREL” | FILLET OF PORK “CANTHAREL”

Gebakken varkenshaas • paprika • bosui • tomaat • chorizo • Stroganoffsaus | 2•13 25.00

Roasted fillet of pork • bell pepper • spring onion • tomato • chorizo • Stroganoff sauce

TRUFFEL RISOTTO | TRUFFLE RISOTTO

Romige risotto • truffel • Parmezaancracker | 8•13 22.00

Creamy risotto • truffle • Parmesan cracker

RODE PAPRIKA | RED BELL PEPPER

Gevulde rode paprika • auberginestoof • parelcouscous • salsa verde | 2•13 21.00

Stuffed red bell pepper • aubergine stew • pearl couscous • salsa verde

* Bij al onze hoofdgerechten 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.