

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
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
NELEMAN BIO TEMPRANILLO BOBAL DOC VALENCIA SPANJE	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
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

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



VOORGERECHTEN

STARTERS

CARPACCIO CARPACCIO	
Runder carpaccio • truffelcrème • rucola • pijnboompitten • Parmezaanse kaas 3•8•14	15.00
<i>Beef carpaccio • truffle cream • rocket leaves • pine nuts • Parmesan cheese</i>	
BIETEN BEETROOT	
A la minute-gemarineerde rode bieten • hummus • amandelcrumble • salade • vinaigrette 2•9•13•14	11.00
<i>A la minute marinated beetroots • hummus • almond crumble • salad • vinaigrette</i>	
TONIJN TUNA	
Tataki • sesam • komkommer • radijs • gember • ponzu 2•4•11•12•13	16.00
<i>Tataki • sesame • cucumber • radish • ginger • ponzu</i>	
VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO	
Dun gesneden gebraden kalfsvlees • tonijncrème • rucola • kappertjes 3•4•13•14	14.00
<i>Finely sliced roasted veal • tuna mayonnaise • rocket leaves • capers</i>	
FLES POMPOEN SALADE BUTTERNUT SQUASCH SALAD 🌿	14.00
Geroosterde flespompoen • linzensalsa • buffelmelk-stracciatella • rozenbottel 8•13	
<i>Roasted butternut squash • lentil salsa • buffalo milk stracciatella • rosehip</i>	
BOEREN PEPER PATE FARMERS PATÉ	
Paté van varken en kip • brioche • vijgencompote • salade 2•3•9•13•14	14.00
<i>Pate of pork & chicken • brioche • fig compote • salad</i>	
WALDORF COCKTAIL WALDORF COCKTAIL	
Scharrelkip • walnoten • mandarijn • selderij • citroenmayonaise • brioche 1•2•3•8•9•14	12.00
<i>Free-range chicken • walnuts • mandarin • celery • lemon mayonnaise • brioche</i>	
ZALM SALMON	
Gravad lax • aardappel • dille • remouladesaus 3•4•8•13•14	13.00
<i>Gravad lax • potato • dill • remoulade sauce</i>	
TOMATENSOEP TOMATO SOUP 🌿	8.50
Romige tomatensoep • ravioli van spinazie • basilicum • zongedroogde tomaat • knoflookcroutons 2•3•8•13	
<i>Creamy tomato soup • ravioli of spinach • basil • sun-dried tomato • garlic croutons</i>	
FRANSE UIENSOEP FRENCH ONION SOUP 🌿	8.50
Traditionele uiensoep • rode wijn • stokbrood • gruyèrekaas 2•8•13	
<i>Traditional onion soup • red wine • baguette • gruyère cheese</i>	

* 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*

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

HOOFDGERECHTEN

MAIN COURSES

ZEETONG SOLE	42.00
Op de graat gebakken zeetong • beurre noisette • amandelen • citroen • spinaziesalade 2•4•8•9 <i>Sole baked on the bone • beurre noisette • almonds • lemon • spinach salad</i> Let op: voor hotelgasten met een dinerarrangement geldt een toeslag van 8 euro <i>Please note: there is a surcharge of 8 euros for hotel guests with a dinner package</i>	
ZALM SALMON	25.00
Geroosterde zalmfilet • snijbonen • zeewiercrackers • ponzu beurre blanc 2•4•8•11•12•13	
<i>Roasted salmon fillet • runner beans • seaweed crackers • ponzu butter sauce</i>	
SKREI “WINTER KABELJAUW” SKREI	27.00
Op de huid geroosterde skrei • stampptot van aardappel & witlof • crème fraîche • kreeftensaus 4•5•8•18	
<i>Skin roasted skrei • potato & chicory mash • crème fraiche • lobster sauce</i>	
TAMME EEND DUCK	27.00
Zacht gegaard • karamel • zoete aardappel • pistache • frambozenazijn 9•13	
<i>Gently cooked • caramel • sweet potato • pistachio • raspberry vinegar</i>	
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	
<i>Grilled • wild spinach • mushrooms • sauce of choice: Pepperroomsaus/peppercorn cream sauce bearnaisesaus/sauce Stroganoff saus/sauce champignonroomsaus/mushroom sauce</i>	
CANTHAREL SCHNITZEL CANTHAREL SCHNITZEL	24.00
Krokant gebakken kalfsschnitzel • champignonroomsaus 2•3•8•13	
<i>Crispy fried veal schnitzel • mushroom cream sauce</i>	
MAÏSKIP SATÉ CORNFED CHICKEN SATAY	24.00
Gemarineerde maïskip (dijfillet) • satésaus • uienringen • atjar • kroepoek 2•5•8•10•11•13	
<i>Marinated cornfed chicken thigh • satay sauce • onion rings • atjar • prawn crackers</i>	
TRUFFEL RISOTTO TRUFFLE RISOTTO 🌿	22.00
Romige risotto • truffel • Parmezaancracker 8•13	
<i>Creamy risotto • truffle • Parmesan cracker</i>	
BLOEMKOOL CAULIFLOWER 🌿	23.00
Geroosterde bloemkool • wittebonencassoulet • kastanjechampignons • miso-hollandaise 1•8•11•12•13	
<i>Roasted cauliflower • white bean cassoulet • chestnut mushrooms • miso hollandaise</i>	
VARKENSHAASMEDAILLONS PORK MEDALLIONS	24.00
Gebakken varkenshaasmedallion • champignons • uien • spekjes • groene pepersaus 1•2•8•13	
<i>Pan-fried pork medallions • mushrooms • onions • bacon • green peppercorn sauce</i>	
KALF OSSOBUCO VEAL OSSOBUCO	27.00
Kalf Ossobucco • Mousseline aardappel • krokante knoflook • peterselie • citroen 1•8•13•14	
<i>Veal ossobuco “braised” • potato mousseline • crispy garlic • parsley • lemon</i>	
ZUURKOOL OP ALSACER WIJZE CHOUCRROUTE ALSACIENNE	29.00
Miniham • rookworst • buikspek • appel • jeneverbesjus • aardappelpuree 8•13	
<i>Slow-cooked ham • smoked sausage • pork belly • apple • juniper berry jus • mashed potatoes</i>	

* 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 apple sauce and seasonal vegetables.*