

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

MOUSSEREND | *SPARKLING*

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

ROSÉ | *ROSÉ*

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

WIT | *WHITE*

BRIQUE D'OR | CHARDONNAY | IGP PAY'S D'OC | FRANKRIJK
LUNA DE ANA | VERDEJO | LA MANCHA | SPANJE
DOMAINE GAYDA | VIOGNIER | IGP PAYS D'OC | FRANKRIJK
OYNOS | PINOT GRIGIO | TERRE SICILIANE | ITALIË

ROOD | *RED*

BRIQUE D'OR | MERLOT | IGP PAYS D'OC | FRANKRIJK
NELEMAN BIO | TEMPRANILLO BOBAL | DOC VALENCIA | SPANJE
STAPHYLE | MALBEC | IGP LUJÁN DE CUYO | ARGENTINIË
ZONELLO | PRIMITIVO | IGP PUGLIA | ITALIË



60.00
70.00
7.00 | 32.00
32.00

6.00 | 28.00
32.00

5.00 | 24.00
6.00 | 28.00
7.00 | 32.00
7.00 | 32.00

5.00 | 24.00
6.00 | 28.00
7.00 | 32.00
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
TRASQUA | VERMENTINO | IGT TOSCANE | ITALIË
NELEMAN BIO | MACABEO SAUVIGNON BLANC | DO VALENCIA | SPANJE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



32.00
32.00
36.00

34.00
38.00
65.00

32.00
52.00
75.00

34.00
36.00
55.00

32.00
42.00
62.00

32.00
34.00
68.00



VOORGERECHTEN

STARTERS

RUNDERCARPACCIO BEEF CARPACCIO	
Truffelcrème • rucola • pijnboompitten • Parmezaanse kaas 3•8•13•14	15.00
<i>Truffle cream • rocket leaves • pine nuts • Parmesan cheese</i>	
RODE BIETEN CARPACCIO BEETROOT CARPACCIO	
Hummus • amandel crumble • salade • vinaigrette 2T•9A•12•13•14	12.00
<i>Hummus • almond crumble • salad • dressing</i>	
ZALM SALMON	
Gravad lax • aardappel • dille • remouladesaus 3•4•8•13•14	14.00
<i>Gravad lax • potato • dill • remoulade sauce</i>	
TONIJN TUNA	
Tataki • sesam • komkommer • radijs • gember • ponzu 2T•3•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>	
SPINAZIESALADE SPINACH SALAD	
Salade van jonge spinazie • burrata • pestoyoghurt • focaccia croutons • pijnboompitten 2T•3•8•13•14	13.00
<i>Salad of baby spinach • burrata • pesto yoghurt • focaccia croutons • pine nuts</i>	
VENKEL & PROSCIUTTO FENNEL & PROSCIUTTO	
Salade van venkel • prosciutto • waterkers • walnoten • balsamico honing vinaigrette 9W•13	14.00
<i>Salad of fennel • prosciutto • watercress • walnuts • balsamic honey dressing</i>	
WALDORF COCKTAIL WALDORF COCKTAIL	
Scharrelkip • walnoten • mandarijn • selderij • citroenmayonaise • brioche 1•2T•3•8•9W•14	12.00
<i>Free-range chicken • walnuts • mandarin • celery • lemon mayonnaise • brioche</i>	
TOMATENSOEP TOMATO SOUP	
Romige tomatensoep • ravioli van spinazie • basilicum • zongedroogde tomaat • knoflookcroutons 2T•3•8•13	8.50
<i>Creamy tomato soup • ravioli of spinach • basil • sun-dried tomato • garlic croutons</i>	
LENTE-UIENVELOUTÉ SPRING ONION VELOUTÉ	
Fluweelachtige lente-uiensoep • room • eidooier • kaasstengel 2T•3•8•13	8.50
<i>Velvety spring onion soup • cream • egg yolk • cheese stick</i>	
* Deze gerechten zijn vegetarisch	Fijn als u bij ons met pin betaalt <i>We appreciate paying by card</i> Deze gerechten zijn vegetarisch <i>These dishes are vegetarian</i>

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

Tarwe (zoals spelt en khorasantarwe) • Rogge • Gerst • Haver
Wheat (such as spelt and khorasan wheat) • Rye • Barley • Oats

Noten/Nuts

Amandel • Hazelnoot • Walnoot • Cashew • Pecan • Pistache • Paranoot • Macadamia
Almond • Hazelnut • Walnut • Cashew • Pecan • Pistachio • Brazil nut • Macadamia nut

HOOFDGERECHTEN

MAIN COURSES

ZEETONG SOLE	
Op de graat gebakken zeetong • beurre noisette • amandelen • citroen • spinaziesalade 4•8•9A	45.00
<i>Sole baked on the bone • beurre noisette • almonds • lemon • spinach salad</i>	
<i>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</i>	
ZALM SALMON	
Geroosterde zalmfilet • groene asperges • tomaten antiboise • kruidensla 4•13•14	26.00
<i>Roasted salmon fillet • green asparagus • tomato antiboise • herb salad</i>	
ZEEBAARS SEA BASS	
Op de huid gebakken zeebaars • bok choy Shanghai • shiitake • ponzu beurre blanc 2T•4•8•11•13	25.00
<i>Skin baked sea bass • bok choy Shanghai • shiitake • ponzu beurre blanc</i>	
TAMME EEND DUCK	
Zacht gegaard • karamel • zoete aardappel • pistache • frambozenazijn 9P1•13	27.00
<i>Gently cooked • caramel • sweet potato • pistachio • raspberry vinegar</i>	
RUNDER 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•2T•3•8•13	
<i>Grilled • wild spinach • mushrooms • sauce of choice: peperroomsaus/peppercorn cream sauce bearnaisesaus/sauce stroganoffsaus/sauce champignonroomsaus/mushroom sauce</i>	
CANTHAREL SCHNITZEL CANTHAREL SCHNITZEL	
Krokant gebakken kalfsschnitzel • stroganoffsaus 2T•3•13	24.00
<i>Crispy fried veal schnitzel • stroganoff sauce</i>	
MAÏSKIP SATÉ CORNFED CHICKEN SATAY	
Gemarineerd dijvlees van maïskip • satésaus • uienringen • atjar • kroepoek 2T•5•8•10•11•13	24.00
<i>Marinated cornfed chicken thigh • satay sauce • onion rings • atjar • prawn crackers</i>	
VARKENSMEDAILLONS PORK MEDALLIONS	
Gebakken varkensmedallions • uien • spekjes • champignonroomsaus 2T•8•13	24.00
<i>Pan-fried pork medallions • onions • bacon • mushroom cream sauce</i>	
PATRONVARKEN PATRON PORK	
Gegrilde varkensrib • gepofte aardappel • crème fraîche • groene pepersaus 2T•8•13•14	26.00
<i>Grilled pork cutlet • jacked potato • sour cream • green peppercorn sauce</i>	
LAMSRUMP LAMB RUMP	
Geroosterde lamsrump • aardappelpuree • krokante knoflook • peterselie • citroen 1•8•13•14	27.00
<i>Roasted lamb rump • potato mousseline • crispy garlic • parsley • lemon</i>	
TRUFFEL RISOTTO TRUFFLE RISOTTO	
Romige risotto • truffel • Parmezaancracker 8•13	22.00
<i>Creamy risotto • truffle • Parmesan cracker</i>	
AUBERGINE CURRY EGGPLANT CURRY	
Aromatische rijst • cashewnoten • knoflooknaanbrood 1•2T•9C•11•13	23.00
<i>Aromatic rice • cashew nuts • garlic naan bread</i>	
* Bij al onze hoofdgerechten, serveren wij friet en een frisse salade. Op verzoek serveren wij graag huisgemaakte ap- pelmoes en wisselende seizoensgroenten. <i>We serve fries and a fresh salad with all our main courses. On request, we serve homemade applesauce and seasonal vegetables.</i>	