

## 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 PAYS D'OC   FRANKRIJK	5.00   24.00
LUNA DE ANA   VERDEJO   LA MANCHA   SPANJE	6.00   28.00
JOHANN MÜLLNER   GRÜNER VELTLINER   QUALITÄTSSWEIN 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 Truffelcrème • rucola • pijnboompitten • Parmezaanse kaas   3-8-13-14 <i>Truffle cream • rocket leaves • pine nuts • Parmesan cheese</i>	15.00
RODE BIETEN CARPACCIO   BEETROOT CARPACCIO 🌿 Hummus • amandelcrumble • salade • vinaigrette   2T/W-9A/A-12-13-14 <i>Hummus • almond crumble • salad • dressing</i>	12.00
VITELLO TONNATO   VITELLO TONNATO Dun gesneden gebraden kalfsvlees • tonijncrème • rucola • gedroogde kappertjes   3-4-13-14 <i>Finely sliced roasted veal • tuna mayonnaise • rocket leaves • dried capers</i>	14.00
ZALM   SALMON Gravad lax • aardappel • dille • remouladesaus   3-4-8-13-14 <i>Gravad lax • potato • dill • remoulade sauce</i>	14.00
TONIJN   TUNA Tataki • sesam • komkommer • radijs • gember • ponzu   2T/W-4-11-12-13 <i>Tataki • sesame • cucumber • radish • ginger • ponzu</i>	16.00
SPINAZIESALADE   SPINACH SALAD 🌿 Salade van jonge spinazie • burrata • pestoyoghurt • focaccia croutons   2T/W-8 <i>Salad of baby spinach • burrata • pesto yoghurt • focaccia croutons • pine nuts</i>	13.00
CAESAR SALADE   CAESAR SALAD 🌿 Little gem sla • scharrelei • Parmezaanse kaas • croutons • caesardressing   2T/W-3-8-13-14 <i>Little gem salad • free range egg • Parmesan • croutons • Caesar dressing</i>	12.00
+ Gegrilde maïskip   <i>grilled cornfed chicken</i>   2T/W-3-8-13-14	15.00
+ Warm gerookte zalm   <i>hot smoked salmon</i>   2T/W-3-4-8-13-14	16.00
GEGRILDE GROENE ASPERGES   GRILLED GREEN ASPARAGUS 🌿 Groene asperges • rode paprika salsa • halloumi • basilicum   1-8-13-14 <i>Green asparagus • red bellpepper salsa • halloumi • basil</i>	14.00
TOMATENSOEP   TOMATO SOUP 🌿 Romige tomatensoep • spinazie ravioli • basilicum • zongedroogde tomaat • knoflookcroutons   2T/W-3-8-13 <i>Creamy tomato soup • ravioli of spinach • basil • sun-dried tomato • garlic croutons</i>	8.50
TOM KHA KAI SOEP   TOM KHA KAI SOUP Kip • kokosmelk • citreongras • galanga • limoenblad • taugé   2T/W-3-4-8-11 <i>Chicken • coconut milk • lemongrass • galangal • lime leaves • bean sprouts</i>	9.00

\* 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.*



### 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 Op de graat gebakken • beurre noisette • amandelen • citroen • spinaziesalade   2T/W-4-8-9A/A <i>Baked on the bone • beurre noisette • almonds • lemon • spinach salad</i>	45.00
<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>	
GAMBA PIL PIL   GAMBA PIL PIL Gamba's • knoflookolie • chili • paprika • citroen   5 <i>Prawns • garlic oil • chili • bell pepper • lemon</i>	27.00
ZEEBAARS   SEA BASS Op de huid gebakken zeebaars • paksoi • shiitake • ponzu beurre blanc   4-8-11-13 <i>Skin baked sea bass • pak choi • shiitake • ponzu beurre blanc</i>	25.00
ZALM FILET   SALMON FILLET Op de huid gebakken zalm • doperwtentpuree • tomaten coulis • basilicumolie   4-8-11-13 <i>Skin baked salmon • green peas puree • tomato coulis • basil oil</i>	25.00
TAMME EEND   DUCK Zacht gegaard • karamel • zoete aardappel • pistache • eendenjus   9Pi/Ps-13 <i>Gently cooked • caramel • sweet potato • pistachio • duck gravy</i>	27.00
RUNDER TOURNEDOS   FILLET OF BEEF KALFS RIB-EYE   VEAL RIB-EYE KALFS ENTRECÔTE   VEAL ENTRECÔTE Gegrild • Hollandse spinazie • paddenstoelen • saus naar keuze   1-2T/W-3-8-11-13 <i>Grilled • Dutch spinach • mushrooms • sauce of choice: peperroomsaus/peppercorn cream sauce   bearnaisesaus/sauce   stroganoffsaus/sauce   champignonroomsaus/mushroom sauce</i>	34.50 29.50 26.00
CANTHAREL SCHNITZEL   CANTHAREL SCHNITZEL Krokant gebakken kalfsschnitzel • stroganoffsaus   2T/W-3-8-11-13 <i>Crispy fried veal schnitzel • stroganoff sauce</i>	24.00
CANTHAREL ANGUS BURGER   CANTHAREL ANGUS BURGER 220g rundvlees • brioche • Remeker kaas • tomaat • ui • burgersaus   1-2T/W-3-8-11-12-13-14 <i>220g beef • brioche • Remeker cheese • tomato • onion • burger sauce</i>	25.00
MAÏSKIP SATÉ   CORNFED CHICKEN SATAY Gemarineerde kippendij • satésaus • uienringen • atjar • kroepoek   2T/W-5-8-10-11-13 <i>Marinated chicken thigh • satay sauce • onion rings • atjar • prawn crackers</i>	24.00
VARKENSMEDAILLONS   PORK MEDALLIONS Gebakken varkensmedallions • uien • spekjes • champignonroomsaus   1-2T/W-8-13 <i>Pan-fried pork medallions • onions • bacon • mushroom cream sauce</i>	24.00
TRUFFEL RISOTTO   TRUFFLE RISOTTO 🌿 Romige risotto • truffel • Parmezaan cracker   8-13 <i>Creamy risotto • truffle • Parmesan cracker</i>	22.00
AUBERGINE CURRY   EGGPLAND CURRY 🌿 Aromatische rijst • cashew noten • knoflook naanbrood   1-2T/W-9C/C-11-13 <i>Aromatic rice • cashew nuts • garlic naan bread</i>	22.00

\* 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.*