

# DINERKAART

## Voorlicht

### voorgerechten

#### Gamba's

Gebakken gamba's met aiolie

Wijntip: Pangolin/ZA/wit/Sauvignon Blanc/gl. € 4,30/fl. 21,50

€ 8,00

#### Paddenstoelensoep

Heerlijke paddenstoelensoep met een paddenstoelendumpling

€ 5,50

#### Portugese geit

Salade met geitenkaas, gegrilde groenten, pijnboompitten en een portdressing

Wijntip: Guelbenzu Jardin/Chili/wit/Chardonnay/gl. € 4,10/fl. € 20,50

€ 9,50

€ 14,50 groot

#### Oriëntaalse tonijn

Gemarineerde tonijn met een tonijntartaartje, hoi-sinsaus en wasabimayo met chips van zoete bataat

Wijntip: Caldora/Italié/wit/Pecorino/gl. € 5,30/fl. € 26,50

€ 10,50

€ 15,50 groot

#### Du bœuf marinée

Met piment gemarineerde, zachtgegaarde en dungesneden rund met uiencompot en gebrande pepita's

Wijntip: Caldora/It/rood/Montepulciano+Sangiovese/gl. € 3,80/fl. € 19,00

€ 8,50

## Grootlicht

### hoofdgerechten

#### Italiaanse kaasfondue

Een Italiaans gekruide kaasfondue met verschillende groenten en brood

Wijntip: St. Felix/Fr/wit/Vermentino+Sauv.+Chard./gl. € 3,00/fl. € 15,50

€ 13,50

#### Wisselpasta

Een vegetarische wisselende verse pasta

Wijntip: Esperanza/Spanje/wit/Verdejo+Viura/gl. € 3,90/fl. € 19,50

€ 14,00

#### Mediteraanse zalm

Gegrilde zalmfilet met pompoenrisotto, verse spinazie en saffraansaus

Wijntip: Sylvaner/Fr/wit/Sylvaner/gl. € 5,20/fl. € 26,00

€ 14,50

#### Wisselvis

Altijd een wisselend visje

Wijntip: Vraag de bediening

dagprijs

#### Porc au Francais

Varkenshaasmedallion gerold in spek met aardappelpuree, ratatouille en rode wijnsaus

Wijntip: Enate/Spanje/rood/Cabernet Sauv.+Merlot/gl. € 5,50/fl. € 27,50

€ 15,50

#### Entrecôte

Gegrilde entrecote met rosevalaardappeltjes, groenten en rode wijnsaus

Wijntip: Guelbenzu/Chili/rood/Cabernet Sauv.+Camerère/gl. 4,50/fl. 22,50

€ 16,50

#### Saté

De bekende kipsaté met sla, atjar, kroepoek en frites

Dranktip: Grolsch Dunkel Weizen van de tap € 2,50

€ 12,50

Extra frites, salade of groenten € 2,50

Vraag de bediening om de wijnkaart met uitgebreide smaakomschrijving!

Aangezien de keuken met dagverse producten werkt, kan het zijn dat er gerechten niet meer voorradig zijn.

het  
Licht