

# VANDESANDE café restaurant



## Wat neem jij?

in de buurt

lekker vegetarisch

steeds een nieuwe kaart

verrassende combinaties

volle smaken



kletsen

puur genieten

lekker drinken

[www.caferestaurantvandesande.nl](http://www.caferestaurantvandesande.nl)

## Welke wijn bij welk gerecht?

Bij elk gerecht staat een passende wijn.  
Per glas € 4.95 | per fles € 25.00

### Kijk op het bord!

Chef's dagspecialiteit	€	dagprijs
Wisselende vegetarische gerechten		16.00
Vangst van de dag	€	marktprijs

## Voorgerechten

Lentesalade met Hollandse asperges, gerookte zalm, Hollandse garnalen en groene kruidendressing 9.95

2017 Grüner Veltliner, Weingut Ingrid Groiss | De smaak is intens van rijp geel fruit, witte peper, fraîcheur en eindigt in een ietwat kruidige finale.

Tacchino tonnato - dun gesneden scharrelkalkoenfilet met tonijn crème en kapperappeltjes 9.95

2018 Verdicchio dei Castelli di Jesi (goccia), Conti di Buscareto | De smaak is fris en droog met een klein bittertje in de afdronk.

Nachos uit eigen keuken met avocadosalade en salsa van feta en geroosterde maïs 8.95

2018 ALLO - Minho, Quinta de Soalheiro | In de neus fijne aroma's van tropisch fruit en citrus.

Marokkaans gekruide auberginekoekjes met harissa aioli 8.95

2018 Initiale rosé - Saint-Chinian, Domaine des Jougla | De neus elegant met een prettig kruidig rood fruit.

Serranoham met geroosterde groene asperges, Manchego krullen en zontomatendressing 9.50

2018 Initiale rosé - Saint-Chinian, Domaine des Jougla | De neus elegant met een prettig kruidig rood fruit.

### Dessertwijnen

1998 Rivesaltes Ambré | 17 ans d'âge - Les Vins de Parcé frères 6.95

2015 Banyuls Cuvee Therese Reig | Domaine de la Rectorie 6.95

Dessertwijn van de maand 6.95

Vintageport 6.50

## Hoofdgerechten

Piccata - biologische maïskipfilet in een Parmezaanse korst, lentegroenten en waterkerssaus 18.95

2018 Verdicchio dei Castelli di Jesi (goccia), Conti di Buscareto | De smaak is fris en droog met een klein bittertje in de afdronk.

Scharreltournedos met bois boudrinsaus 23.50

Chateau Turcaud - Bordeaux | De neus biedt een aroma van gekruide en subtiele houttoets.

Gemarineerd lamsspiesje met Griekse salade, couscous en zelfgemaakte munthangop 19.95

2018 Initiale rosé - Saint-Chinian, Domaine des Jougla | De neus elegant met een prettig kruidig rood fruit.

Thaise geroosterde zeebaarsfilet, sticky rijst en groene currysaus 19.95

2017 Grüner Veltliner, Weingut Ingrid Groiss | De smaak is intens van rijp geel fruit, witte peper, fraîcheur en eindigt in een ietwat kruidige finale.

Viskoekjes van gerookte forel met roergebakken gamba's en zeewiermayonaise 18.95

2017 Grüner Veltliner, Weingut Ingrid Groiss | De smaak is intens van rijp geel fruit, witte peper, fraîcheur en eindigt in een ietwat kruidige finale.

Provençaalse pie - bladerdeeg gevuld met Provençaalse groenten en paprikasaus 16.95

2018 Initiale rosé - Saint-Chinian, Domaine des Jougla | De neus elegant met een prettig kruidig rood fruit.

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur. Huisgemaakte boerenfrites kunt u bestellen als bijgerecht. 3.50

## Nagerechten

Eton mess - een heerlijk mengsel van Hollandse aardbeien, meringues en slagroom 6.95

Pure chocolade pavé, mango-passievruchtsalsa en yoghurt-mango ijs 6.95

Gebak van Patisserie Holtkamp met ijs 6.95

Seizoenskazen - 2, 3, 4, 5 kazen 5.50, 7.00, 8.50 of 10.00

Morbier - halfharde Franse kaas met een gewassen korst, komt uit de Jura, gemaakt van rauwe koemelk

Bleu d'Auvergne - een relatief jonge blauwschimmelkaas

Reblochon - een Franse kaas, een gewassen-korstkaas, geproduceerd in de Haute-Savoie

Manchego - een harde Spaanse schapenkaas uit de regio La Mancha

Taleggio - is een Italiaanse kaas met een gewassen korst, afkomstig uit het stadje Taleggio