

# 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.cafrestaurantvandesande.nl](http://www.cafrestaurantvandesande.nl)

## Welke wijn bij welk gerecht?

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

### Voorgerechten

€

**Burrata op een bedje van roergebakken wilde spinazie, knoflook en rode peper** 9.95

*Pinot grigio Tenuta Viscose | Heerlijke neus met volop wit fruit, iets van bloesem en ook wat honing en kruiden.*

**Warm taartje met jonge geitenkaas, vijgen en pecan maple dressing** 9.25

*Almodi petit wit Terra Alta | Heerlijke neus met tonen van appel, citrusfruit en perzik.*

**Bao bun met peking eend, wakame en hoisin dressing** 9.95

*Pinot grigio Tenuta Viscose | Heerlijke neus met volop wit fruit, iets van bloesem en ook wat honing en kruiden.*

**Gemarineerde zalmfilet uit eigen keuken met radijs, ingelegde gember en komkommer ketchup** 9.95

*La Caprichiso | Stralend strogeel met een groene hint. Een explosief en complex bouquet met rijpe nectarine, peer, witte perzik en minerale tonen.*

**Voorjaarssalade met serranohamkroketjes, tomaten croutons en Manchego krullen** 9.25

*Almodi petit wit Terra Alta | Heerlijke neus met tonen van appel, citrusfruit en perzik.*

### Dessertwijnen

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

2015 Banyuls Cuvee Therese Reig | Domaine de la Rectorie 6.95

Dessertwijn van de maand 6.95

Vintageport 6.50



### Hoofdgerechten

€

**Scharrel runderkogelbiefstuk met gerookte knoflookjus** 19.95

*Syrah - Terra Sicilie | In de neus ontdekken we tonen van klein rood en zwart fruit, kruiden en specerijen.*

**Lamsfilet met muntjus en stampot van rozeval, feta en kikkererwten** 21.00

*Syrah - Terra Sicilie | In de neus ontdekken we tonen van klein rood en zwart fruit, kruiden en specerijen.*

**Kabeljauwfilet met fregola, lentegroenten en pestosaus** 19.95

*Pinot grigio Tenuta Viscose | Heerlijke neus met volop wit fruit, iets van bloesem en ook wat honing en kruiden.*

**Risotto met gerookte zalm, gamba's, coquilles en aspergetips** 19.50

*La Caprichiso | Stralend strogeel met een groene hint. Een explosief en complex bouquet met rijpe nectarine, peer, witte perzik en minerale tonen.*

**Libanees flatbread gevuld met rode bietenburger en fattoush** 16.95

*Almodi petit wit Terra Alta | Heerlijke neus met tonen van appel, citrusfruit en perzik.*

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

### Kijk op het bord!

€

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

### Nagerechten

**Wekpotje gevuld met Triple gember-cheesecake** 6.95

**Banoffee mess - een heerlijk mengsel van meringue, banaan, slagroom en karamel** 6.95

**Gebak van Patisserie Holtkamp met bijpassend 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*