

VANDESANDE café restaurant



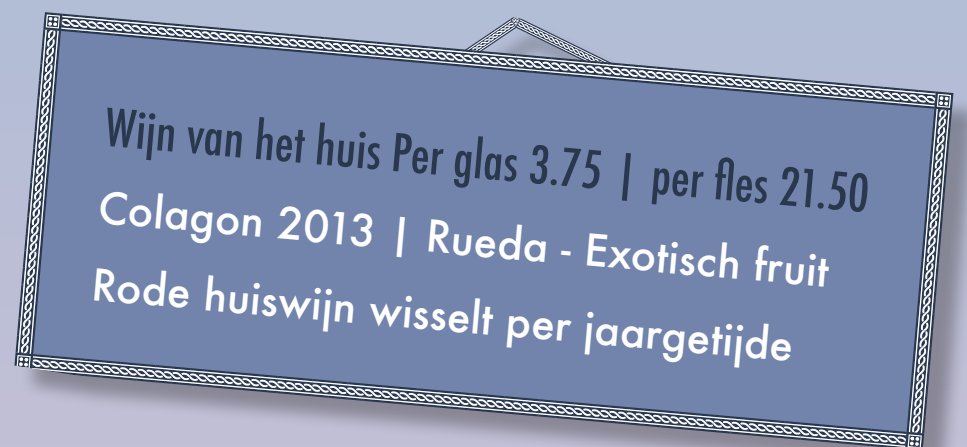
Wat neem jij?

steeds een nieuwe kaart

lekker vegetarisch

in de buurt

verassende combinaties



puur genieten

klatsen

lekker drinken

www.cafrestaurantvandesande.nl

Welke wijn bij welk gerecht?

Bij elk gerecht staat een passende wijn.

Per glas € 4.95 | per fles € 25.00

Voorgerechten

€

Vijf uiensoep met kaasstengel

2017 Pecorino-Colline - Pescaresi | De smaak is mooi droog, lekker sappig en bezit een goede structuur.

8.95

Risotto nero met gamba's, knoflook en citroen

2017 Pecorino-Colline - Pescaresi | De smaak is mooi droog, lekker sappig en bezit een goede structuur.

9.95

Macaroni and Cheese kroketjes met winterse tomatensalsa

2017 Pecorino-Colline - Pescaresi | De smaak is mooi droog, lekker sappig en bezit een goede structuur.

8.95

Hummus tuintje met wintergroente en warm flatbread

Verdejo Fermentado en Barrica - Rueda | Uitbundige neus van rijp fruit, kruiden en een vleugje vanille.

8.95

Wentelteefje van brioche met brie, serranoham en vijgen-balsamicodressing

Verdejo Fermentado en Barrica - Rueda | Uitbundige neus van rijp fruit, kruiden en een vleugje vanille.

8.95

Dessertwijnen

1998 Rivesaltes Ambré | 17 ans d'âge - Les Vins de Parcé frères 4.95

2015 Banyuls Cuvée Therese Reig | Domaine de la Rectorie 4.95

Chateau Vari monbazillac 4.95

Vintageport 4.95



Hoofdgerechten

€

Boeuf bourgignon, scharrelrundvlees gestoofd met rode wijn, spekjes, champignons en uitjes, met seizoensstamppot

18.95

2017 Vago Rojo - Mendoza | Sappig in de mond, met donker fruit en lichte kruidigheid.

Biologisch piepkruiken uit de oven met knoflook en tijm op een bedje van cassoulet

18.95

Verdejo Fermentado en Barrica - Rueda | Uitbundige neus van rijp fruit, kruiden en een vleugje vanille.

Wild zwijn biefstuk met truffelravioli en pepersaus

19.95

2017 Vago Rojo - Mendoza | Sappig in de mond, met donker fruit en lichte kruidigheid.

Duo van verse zalmfilet en viskoekje van gerookte zalm en dille met mosterd-dillesaus

18.95

Verdejo Fermentado en Barrica - Rueda | Uitbundige neus van rijp fruit, kruiden en een vleugje vanille.

Paddenstoelen pie, bladerdeeg gevuld met ragout van paddenstoelen en geitenkaas

16.95

2017 Vago Rojo - Mendoza | Sappig in de mond, met donker fruit en lichte kruidigheid.

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 15.00

Vangst van de dag marktprijs

Nagerechten

Warme chocolade brownie, salted caramel en dulce de leche roomijs

6.95

Panna cotta met passievrucht, mango en krokante deeg topping

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

Ouwe Rijpenaar

Nederlands belegen truffelkaas

Stilton - Blauwaderige kaas

Morbier - uit de Franche-Comté, met een aslaagje en een pittige smaak

Reblochon - Franse korstkaas uit het Alpengebied met een volle zachte smaak