



GRAND DESSERTS

heeft u voor één van onze 3-gangen menu's gekozen? dan kunt u i.p.v. het 'ijsdessert connaisseur' of koffie, ook kiezen uit onderstaande grand desserts met een toeslag van **3.75 p.p.**

Sweet 'n Crispy

vanilla- & caramel ice cream, warme caramelsaus, slagroom en stroopwafelkrumels

Frozen Yoghurt

yoghurt ijs getopt met kersen, slagroom en een crumble van bastogne biscuit

Crocantino

combinatie van stracciatella-, caramel- en vanille-ijs met kletsoppen, slagroom en een 'tije' baileys

Appeltaartje

warm geserveerd met vanillesaus, slagroom en roomijs

Crunchy Oreo

oreo cookie crunch geserveerd op chocolade-mousse met roomijs afgemaakt met chocoladesaus en slagroom

CAFÉ LIQUEUR

genieten van onze speciale koffie's met daarnaast voor 1.90 één van onze liqueuren hiernaast

amaretto - cognac vs
limoncello - irish whiskey
licor españa - sambuca
baileys - stroopwafel liqueur

LECONNAISSEUR.NL



Connaisseur
grand restaurant

LEKKER VOORAF
mandje vers gebakken
broodjes met kruidenboter
en huisgemaakte aioli
1.50 p.p.

Le Connaisseur

grand restaurant

STARTERS

Zalm Carpaccio

dun gesneden reepjes gerookte noorse zalm op een krokante wrap met kappertjes en dille crème fraîche

Yakitori Spiezen

op japanse wijze gemarineerde kipspiezen, gewokte groente en milde teri yaki saus

Calamares Connaisseur

royale portie krokant gebakken inktvisringen met knoflooksaus

Picata di Formaggio **V**

romig geitenkaasje uit de oven onder een dakje van spek op warm boerenbrood

Tomaten-crèmesoep Suprême **V**

een romige soep van zongerijpte pomodori met basilicum en croûtons

Champignons Provençale **V**

champignons uit de oven met een vleugje knoflook op geroosterd stokbrood met spekjes en ui-ringen

Runder-Carpaccio

op klassieke wijze: dun gesneden ossenhaas met geraspte oude kaas, geroosterde pijnboompitjes, kappertjes en een pesto-dressing - **toeslag 3.50**

extra kruidenboter, knoflooksaus of mayonaise: **0.75** - extra roomsaus, groente, rijst of frites: **2.50**

V = zonder vlees en vis - **V** = op verzoek zonder vlees of vis - voedselallergie, laat het ons weten!

GRILL CARTE BLANCHE

Biefstuk Ossenhaas

spies van ossenhaas medaillons met een frisse salade en keuze uit peperroomsaus of champignonsaus

Irish Steak

super malse biefstuk van Iers rund met royaal champignons, spekjes, ui en aardappelkroketjes

Mexican Combinación XL **V**

proeverij uit de mexicaanse keuken: enchilada uit de oven, groenten, gesmolten kaas, taco beans én een macho-nacho met reepjes kipfilet, crème fraîche en guacamole

Mixed Fish

neusje van de zalm: deze smaakvolle combinatie van verse zalmfilet en gamba's met verse kruiden geserveerd met dille crème fraîche

Grand Grill Connaisseur

royale combinatie van het beste: spies van biefstuk ossenhaas en een heerlijke steak van het simmentaler rund met rode wijnsaus of champignons, spek en ui **toeslag 4.50**

MOOIE WIJNEN OP FLES

Heerlijke wijnen

rood, wit, zoet wit of rosé - per fles **14.50** - per glas **3.75**

Prosecco Frizzante

sprankelend begin: feestelijke bubbels - per flesje van 2 glazen **9.50**

Mineraalwater

bij wijnen per fles serveren wij op verzoek een grote fles mineraal water voor **3.90** - à la carte prijs **4.90**