



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 **3.90 p.p.**

Sweet 'n Crispy

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

Crocantino

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

Frozen Yoghurt

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

Appeltaartje

warm geserveerd met vanillesaus, slagroom en roomijs

Crunchy Oreo

vanille roomijs met chocolade mousse en slagroom afgemaakt met oreo cookie crunch

CAFÉ LIQUEUR

geniet van onze speciale koffie's met daarnaast voor 2.90 één van onze liqueuren hiernaast

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



LEKKER VOORAF

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

Connaisseur

steaks - salad - fish

STARTERS

Zalm Carpaccio

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

Yakitori Spiesjes

op japanse wijze gemarineerde kipspiesjes, 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 bacon 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 3.75**

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 biefstuk ossenhaas met frisse salade en keuze uit peper- of champignon roomsaus

Irish Steak

super malse biefstuk van lers 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

The Giant 400 gram

spies van biefstuk ossenhaas, malse tournedos van Irish steak, bavette van simmentaler weide-rund met champignons-spek-ui, frites, gemengde salade en pepersaus of rode wijn saus - **toeslag 4.90**

BUBBELS - WIJN - WATER

Feestelijk begin met prosecco per flesje van 2 glazen **9.50** - per fles van 6 glazen **22.50**

Connaisseur wijnselectie rood, wit, zoet wit of rosé - per glas **4.00** per fles **15.50**

Connaisseur premium wijnen mooie wijnen per fles - zie onze wijnkaart **22.50**

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