



## 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 'tjice' 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 española  
limoncello - stroopwafel liqueur

LECONNAISSEUR.NL - 2020



**Connaisseur**  
steaks-salad-fish

# Connaisseur

steaks - salad - fish

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

## 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 GRANDEUR

### Scallopine Le Connaisseur **V**

onze gewaardeerde klassieker: krokant gebakken royale schnitzel met champignons-spekjes-ui of champignon roomsaus

### Varkenshaasje van de Grill

varkenshaas biefstukjes geserveerd met champignon roomsaus

### Saté Guna Guna

de stille kracht, kipsaté zoals het hoort, groots en lekker: satésaus, gebrande uitjes en gekruide rijst saté **XL** met dubbel aantal spiesen - **toeslag 3.50**

### Duo van Vis

atlantische tongrolletjes uit de oven gevuld met zalm, op smaak gebracht met verse kruiden

### Irish Steak

malse biefstuk van lers rund met royaal champignons-spekjes-ui en aardappelkroketjes - **toeslag 3.50**

## 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**